


# ISTRUZIONI PER L'USO
# OPERATING INSTRUCTIONS
# MODE D'EMPLOI
# BEDIENUNGSANLEITUNG
# GBRUIKSAANWIJZING
# BRUGERVEJLEDNING
# INSTRUCCIONES DE USO
# INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
# ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ



CE

**AIC0023**

# GASBEHEIZTE KONVEKTIONS- / DAMPFÖFEN

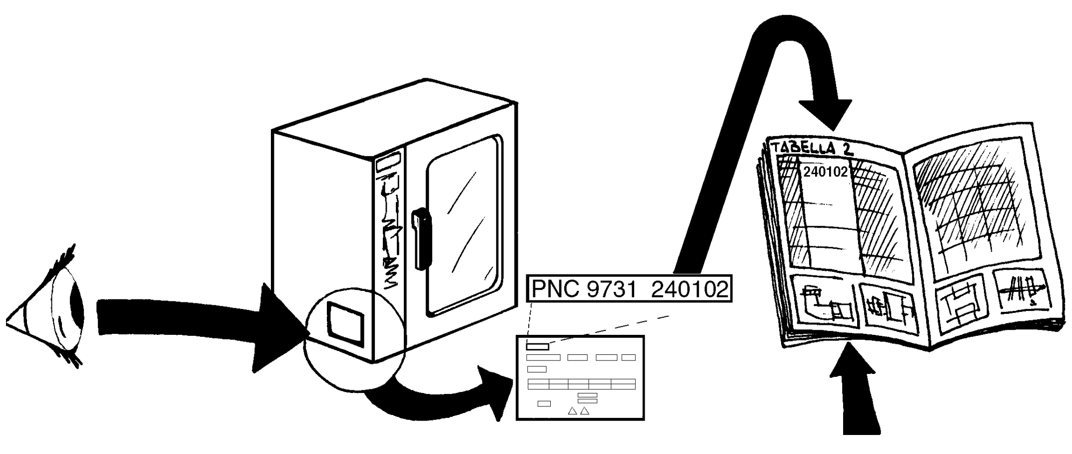
## INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANWEISUNGEN (für Deutschland)

## INHALTSVERZEICHNIS

Seite



## Kennzeichnung Ihres Geräts



# I. ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN

## 1. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Das vorliegende Heft bezieht sich auf verschiedene Gerätemodelle.
Weitere Angaben zu Ihrem Modell können der Tabelle 1 **"Technische Daten"** entnommen werden.

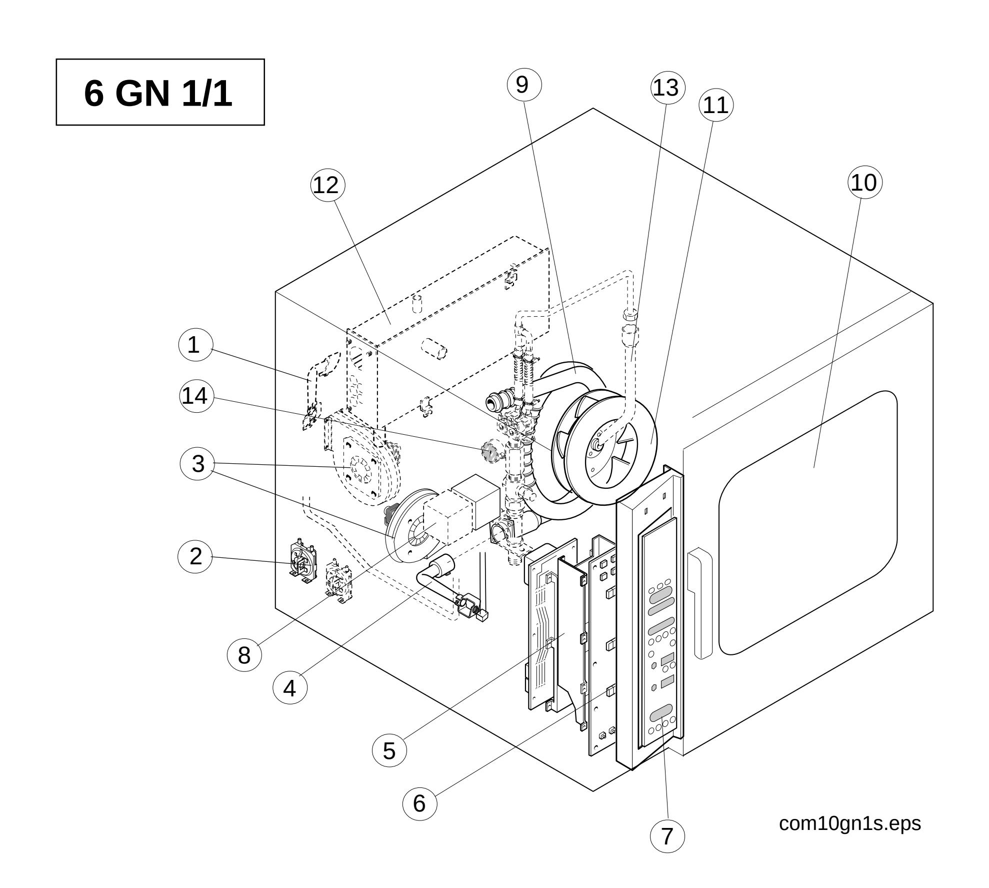
Das Gerät hat folgende Eigenschaften:
- Digital-Temperaturanzeige.
- Thermostatfühler zur Feststellung der Temperatur im Kern des Produkts (Kerntemperaturfühler) (nur bei bestimmten Modellen).
- Ständige Überwachung der Garparameter während der gesamten Dauer des Ablaufs.
- Periodisches Entleeren und anschließende Reinigung des Dampfgenerators zwecks Vermeidung übermäßiger Kalkablagerungen (je nach Modell).
- Anzeige der Notwendigkeit periodischer Wartung des Boilers. Siehe dazu den entsprechenden Abschnitt.
- Schnell-Dampfentlüftung des Überback-Bereichs, mit manueller oder automatischer Betätigung (je nach Modell).
- Beleuchtung der Garzelle.
- Mechanismus zum Öffnen der Tür mit doppelter Wirkung zwecks Vermeidung von Verbrennungen.
- Doppelglastür: mehr Komfort in der Küche und niedrige Oberflächentemperaturen.
- Zyklus für die tägliche Reinigung der Garzelle (Clean).
- Selbstdiagnose bei eventuellen Störungen mit Anzeige entsprechender Kennzahlen (siehe dazu Abschnitt **"Alarm-Meldungen und Diagnose"**).

## 2. HAUPTBESTANDTEILE

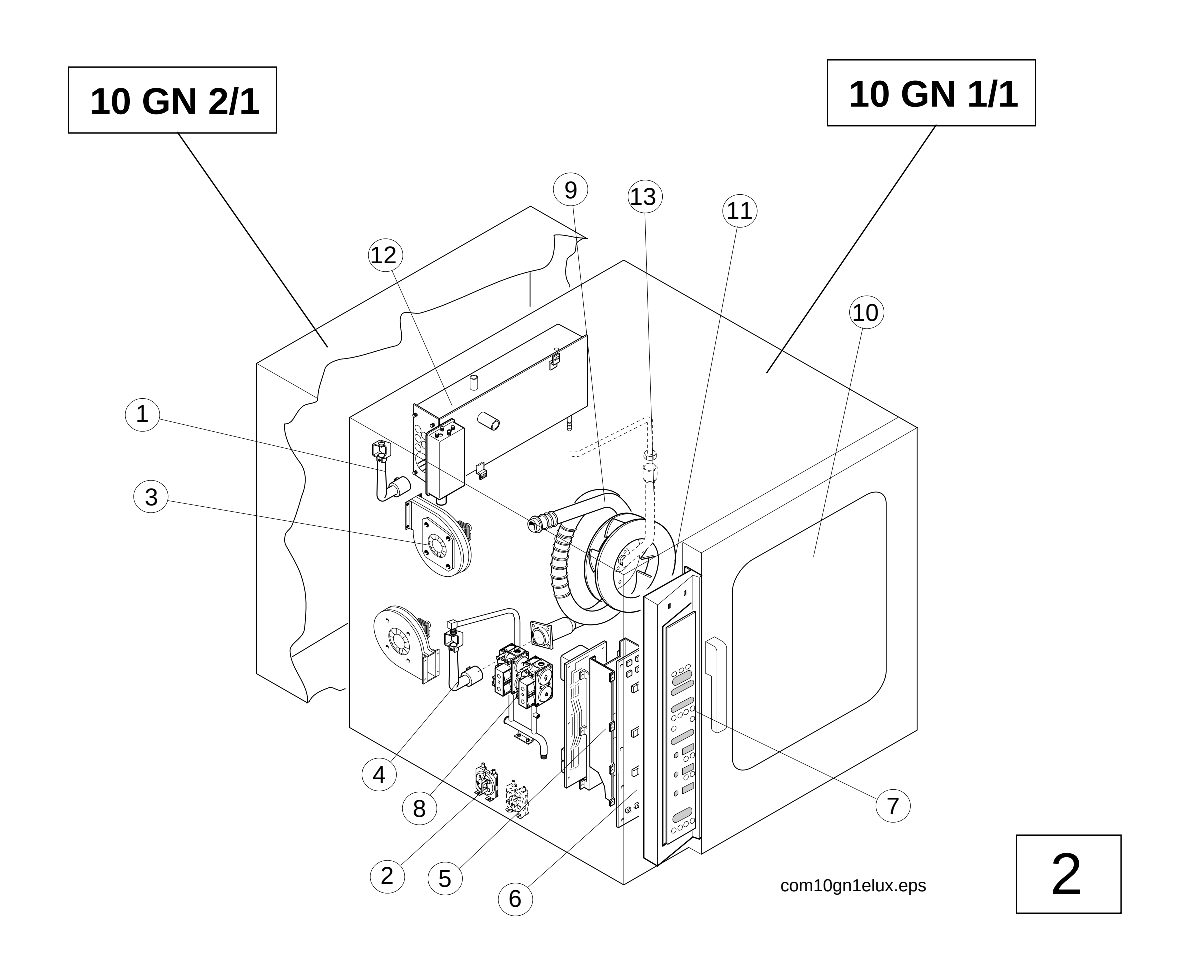
Die gestrichelten Bauteile sind in folgenden Modellen nicht vorhanden:
**6 GN 1/1 T4 (ISG), 20 GN 1/1.**

**LEGENDE:**

1.......................................................Brenner für Dampfgenerator
2..................................................................................Druckschalter
3................................................................Lüfter für Blasbrenner
4................................................Brenner für Garzelle (Konvektor)
5.......................................................Aufnahme Elektronikplatine
6............................................................................Elektronikplatine
7.................................................................................Bedienblende
8.........................................................................................Gasventil
9.................................Austauscherrohr für Garzelle (Konvektor)
10.............................................Tür mit aufklappbarem Innenglas
11..............................................................Lüfter für Garzelle
12...........................................................................Dampfgenerator
13..............................................................................Wassersprüher
14.......................................................................Wassermanometer




1




20 GN 2/1

20 GN 1/1

9

11

12

1

10

4

7

8

5

6

3

4

com20gn1.eps

3

2




# TABELLE 1: TECHNISCHE DATEN

| ABBILDUNGEN | 1 | | 2 | | | | 3 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Anz. ROSTE | 6 GN 1/1 | | 10 GN 1/1 | | 10 GN 2/1 | | 20 GN 1/1 | | 20 GN 2/1 | |
| PNC 9731 * | | | | | | | | | | |
| FUNKTIONSEBENE | T4(ISG) | T4 | T4 | T6 | T4 | T6 | T4 | T6 | T4 | T6 |
| DAMPFGENERATOR | - | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| VERSORGUNGS-SPANNUNG (VOLT) | 220...230 | 220...230 | 220...230 | 220...230 | 220...230 | 220...230 | 220...230 | 220...230 | 220...230 | 220...230 |
| FREQUENZ (Hz) | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| El. Leistungs-aufnahme (Kw) | 0,35 | 0,35 | 0,35 | 0,35 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,9 | 0,9 |
| Querschnitt Versorg.-kabel (mm) | 3x1.5 | 3x1.5 | 3x1.5 | 3x1.5 | 3x1.5 | 3x1.5 | 3x1.5 | 3x1.5 | 3x1.5 | 3x1.5 |
| Gasanschluß ISO 7/1 Durchm. | 1/2" M | 1/2" M | 3/4" M | 3/4" M | 3/4" M | 3/4" M | 3/4" M | 3/4" M | 3/4" M | 3/4" M |
| Nenn-Heizleistung (Kw) | 9 | 18 | 38 | 38 | 52 | 52 | 60 | 60 | 106 | 106 |
| Heizleistung Dampfeinheit (Kw) | - | 9 | 19 | 19 | 22,5 | 22,5 | 23 | 23 | 46 | 46 |
| Heizleistung Konvektionseinheit (Kw) | - | 9 | 19 | 19 | 29,5 | 29,5 | 37 | 37 | 60 | 60 |
| Gaskategorie | II 2ELL 3B/P | II 2ELL 3B/P | II 2ELL 3B/P | II 2ELL 3B/P | II 2ELL 3B/P | II 2ELL 3B/P | II 2ELL 3B/P | II 2ELL 3B/P | II 2ELL 3B/P | II 2ELL 3B/P |
| Bauart | B23 | B23 | B23 | B23 | B23 | B23 | B23 | B23 | B13 | B13 |
| Abgasmassenstrom (g/s) | 16 | 16 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Föderdruk (Pa) | + 3 | + 3 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Abbildung Rauchabzugsanlage | Fig. 7-8 | | Fig. 7-8-9 | | Fig. 7-8-9 | | Fig. 7-8-9 | | Fig. 8-9 | |
| Druck Methangas-anschluß G20 - (mbar) | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Druck Methangas-anschluß G25 - (mbar) | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Druck Flüssig-gasanschluß G30/G31 (mbar) | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Verbrauch (Kg/h) Flüssiggas G30 ** | 0,71 | 1,42 | 3 | 3 | 4,1 | 4,1 | 4,73 | 4,73 | 8,36 | 8,36 |
| Verbrauch (m3/h) Methangas G20 ** | 0,95 | 1,9 | 4,02 | 4,02 | 5,5 | 5,5 | 6,35 | 6,35 | 11,22 | 11,22 |
| Verbrauch (m3/h) Methangas G25 ** | 1,11 | 2,22 | 4,68 | 4,68 | 6,4 | 6,4 | 7,39 | 7,39 | 13,05 | 13,05 |

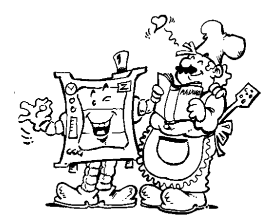
**Informationen zu den Geräuschemissionen:** Die Funktionsbauteile der genannten Geräte weisen eine Geräuschemission von nicht über 70 dB (A) auf.

* Die Modellbezeichnung Ihres Geräts ist im Feld **PNC** auf dem Schild "Technische Daten" angegeben, das sich unten an der linken Seitenwand befindet.

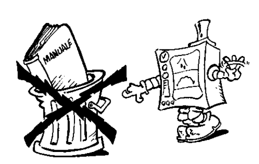
** Der Gasverbrauch wurde unter Berücksichtigung der folgenden Bedingungen berechnet:
- Temperatur 15°C;
- Luftdruck 1013.25 mbar;
- Untere Heizleistung :
  Flüssiggas G30(Hi=45.65 MJoule/kg)
  Methan G20(Hi=34.02 MJoule/m3)
  Methan G25 (Hi=29.25 MJoule/m3)

## 3. ALLGEMEINE HINWEISE

• Bevor di Installation und Inbetriebnahme des Geräts vorgenommen wird, muß die vorliegende Anweisung aufmerksam gelesen werden, da sie wichtige Hinweise zur Sicherheit bei Installation, Gebrauch und Wartung bietet.

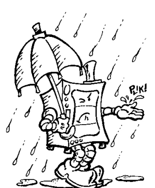


• Das Anweisungsheft sorgfältig verwahren, damit es von den verschiedenen Benutzern jeweils nachgeschlagen werden kann, bzw. für den Fall des Weiterverkaufs.



| **Achtung**: die Installation des Geräts, Wartungsarbeiten jeglicher Art und die eventuelle Umstellung auf eine andere Gasart dürfen ausschließlich durch qualifiziertes und vom Hersteller zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden. |
|---|

• Dieses Gerät ist für einen spezifischen industriellen Einsatz ausgelegt und wurde ausdrücklich für das Garen von Speisen entwickelt. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß zu betrachten.
**Das Gerät darf nur durch entsprechend ausgebildetes Personal betrieben werden und ist während des Gebrauchs zu überwachen.**
• Im Fall von Defekten oder Funktionsstörungen muß das Gerät abgeschaltet werden.
**• Zwecks eventueller Reparatur wenden Sie sich bitte ausschließlich an eine vom Hersteller zugelassene Kundendienststelle und verlangen Sie die Verwendung von Originalersatzteilen.**
**Die Nichteinhaltung obiger Angaben kann die Sicherheit des Geräts beeinträchigen und führt zum Verfall jeglichen Garantieanspruchs.**
• Bei heißem Ofen ist die Tür mit Vorsicht zu öffnen. Auf die Verbrennungsgefahr muß geachtet werden.
• Salzen Sie die Speisen nicht direkt in der Garkammer, besonders wenn mit Dampf gegart wird (siehe dazu Kapitel **"Benutzungsanweisungen"**).
Bei wiederholtem Garen stark salzhaltiger Speisen (z.B. Meeresfrüchte), die Garkammer am Ende des Arbeitstags mit reichlich Wasser reinigen.
• Das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen.



• Zur Reinigung der Stahlflächen keine chlorhaltigen Produkte (Chlorbleiche, Salzsäure usw.) verwenden, auch nicht in verdünntem Zustand.
• Keine korrosionsfördernden Substanzen (z.B. Salzsäure) zur Reinigung des Bodens unter dem Gerät verwenden.
• Weitere Einzelheiten sind dem Kapitel "**Reinigung und Wartung**" zu entnehmen.

## 4. ÖKOLOGIE UND UMWELT

### 4.1. Verpackung

• Alle zur Verpackung verwendeten Materialien sind umweltverträglich. Sie können gefahrlos aufbewahrt oder in einer entsprechenden Müllverbrennungsanlage entsorgt werden. Die Verpackungsteile aus Kunststoff, die einem Recycling zugeführt werden können, sind folgendermaßen gekennzeichnet:



PE **Polyäthylen:** äusserer Schutz der Verpackung, Beutel mit Betriebsanleitung bzw. Gasdüsen.

pp **Polypropylen:** obere Paneele der Verpackung, Umreifungsbänder

PS **Polystyrolschaum:** Eckenschutz

### 4.2. Gebrauch

• Unsere Geräte werden so ausgelegt und durch Labortests optimiert, daß sehr hohe Leistungen und Ergebnisse erzielt werden. Zur Reduzierung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) sollte ein längerer Leerbetrieb des Geräts bzw. ein Betrieb unter ungünstigen Bedingungen für die Leistung des Geräts (z.B. geöffnete Tür) vermieden werden. Darüber hinaus sollte das Gerät, soweit dies möglich ist, unmittelbar vor dem Gebrauch vorgeheizt werden.

### 4.3. Reinigung

• Um die Abgabe von umweltverschmutzenden Substanzen zu reduzieren, empfiehlt sich die Reinigung des Geräts (außen und bei Bedarf auch innen) mit Produkten, die zu über 90% biologisch abbaubar sind.

### 4.4 Entsorgung

• Wenn das Produkt abgerüstet wird, darf es nicht ohne entsprechende Entsorgung weggeworfen werden.
• Unsere Geräte sind zu über 90% aus Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech usw.) gefertigt, welche in den traditionellen Rückgewinnungsanlagen und unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden einschlägigen Vorschriften dem Recycling zugeführt werden können.
• Im Rahmen der Entsorgung ist das Gerät durch Entfernen des Stromkabels unbrauchbar zu machen und alle Elemente zum Verschluss von Hohlräumen (soweit diese vorhanden sind) zu entfernen, um zu vermeiden, daß Personen dort eingeschlossen werden könnten.

# II. INSTALLATIONSANWEISUNGEN

**Achtung**: zur Durchführung der in diesem Kapitel beschriebenen Arbeiten müssen die Außenplatten des Ofens entfernt werden. Da einige Einstellungen bei eingeschalteter Maschine vorgenommen werden müssen, ist höchste Aufmerksamkeit auf die unter Spannung stehenden Teile zu verwenden**.**

## 1. INSTALLATIONSORT

• **Das Gerät nur in gut belüfteten Räumen aufstellen**.

### 1.1. GELTENDE NORMEN

• Zu diesem Zweck verweisen wir auf die gültigen einschlägigen Rechtsverordnungen (siehe DVGW-Arbeitsblatt G 634)

**RECHTSVERORDNUNGEN, TECHNISCHE REGELN UND RICHTLINIEN**

- Bauordnungen der Länder
- Feuerungsverordnungen der Länder
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen
- DVGW-Arbeitsblatt G 600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen"
- TRF "Technische Regeln Flüssiggas"
- DVGW-Arbeitsblatt G 634 "Installation von Großküchen-Gasge- brauchseinrichtungen
- Unfallverhütungsvorschrift VGB 77
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18 160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumlufttechnische Anlagen für Küchen" VDI 2052
- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas ZH 1/455
- Einschlägige VDE-Vorschriften
- Bestimmungen der Energieversorgungsunternehmen (GVU/EVU)
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung

## 2. AUFSTELLUNG

• Das Gerät aus der Verpackung nehmen, langsam den Schutzfilm von den Außenwänden abziehen und dabei darauf achten, daß keine Klebstoffreste zurückbleiben. Sollte dies dagegen der Fall sein, können sie mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernt werden.
• **Zur Entsorgung der Verpackung, siehe vorstehenden Abschnitt "Ökologie und Umwelt".**
• Den notwendigen Platzbedarf und die Anschlußmaße entnehmen Sie bitte den Installationsplänen auf den ersten Seiten dieses Anweisungshefts.
• Die linke Seitenwand des Geräts muß mindestens **50 cm** von anderen Flächen entfernt sein, um Wartungseingriffe zu ermöglichen, während die rechte Seitenwand **10 cm** von eventuellen brennbaren Flächen entfernt sein muß.
• Das Gerät aufstellen und die Höhe der Arbeitsfläche mit Hilfe der verstellbaren Füße anpassen.
• Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

**Achtung**:
**Kontrollieren, daß der aus dem Abzug des Ofens oder aus angrenzenden Geräten austretende Dampf nicht in die Belüftungsöffnungen zur Kühlung der inneren Bauteile gelangen kann, welche sich am Boden des Geräts befinden.**

4

5

6

# 3. ABZUG DER VERBRENNUNGSGASE

## 3.1. VORBEMERKUNG

Die gasbeheizten Konvektions- / Dampföfen werden aufgrund der angewandten Verbrennungstechnologie nach **"Bauart"** klassifiziert. Für jede Bauart ist in den Normen eine spezifische Anlage zum Abzug der Verbrennungsgase vorgesehen.
Bevor die Abzugsanlage installiert wird, ist daher folgendes notwendig:

a) Ermittlung der **"Bauart"** Ihres Modells in **Tabelle Nr°1** (technische Daten) oder auf dem Typenschild des Geräts;
b) Aus den nachfolgend aufgeführten Plänen einen für die Bauart auswählen, je nach der Art, in der die Verbrennungsgase am Installationsort abgeführt werden sollen (z.B. Entlüftung unter der Abzugshaube, nach außen oder über einen zentralen Rauchabzug)

## .3.2. MONTAGE DER ZUBEHÖRTEILE

Die Montage der Zubehörteile kann anhand der nachstehenden Abbildungen und der zugehörigen Legende leicht durchgeführt werden. Die Bohrungen für die Befestigungsschrauben der Zubehörteile **"A"** und **"F"** haben **3.5** mm Durchmesser und müssen vor Ort an den Stellen ausgeführt werden, an denen der Ofendeckel bereits angekörnt ist.

## 3.3. HINWEISE ZUR ABZUGSANLAGE FÜR VERBRENNUNGSGASE

Vor der Installation muß aufgrund der Angaben der geltenden Norm geprüft werden, daß das von der Abzugsanlage abgesaugte Volumen größer ist, als das der vom Gerät erzeugten Verbrennungsgase (siehe Punkt **1.1**).

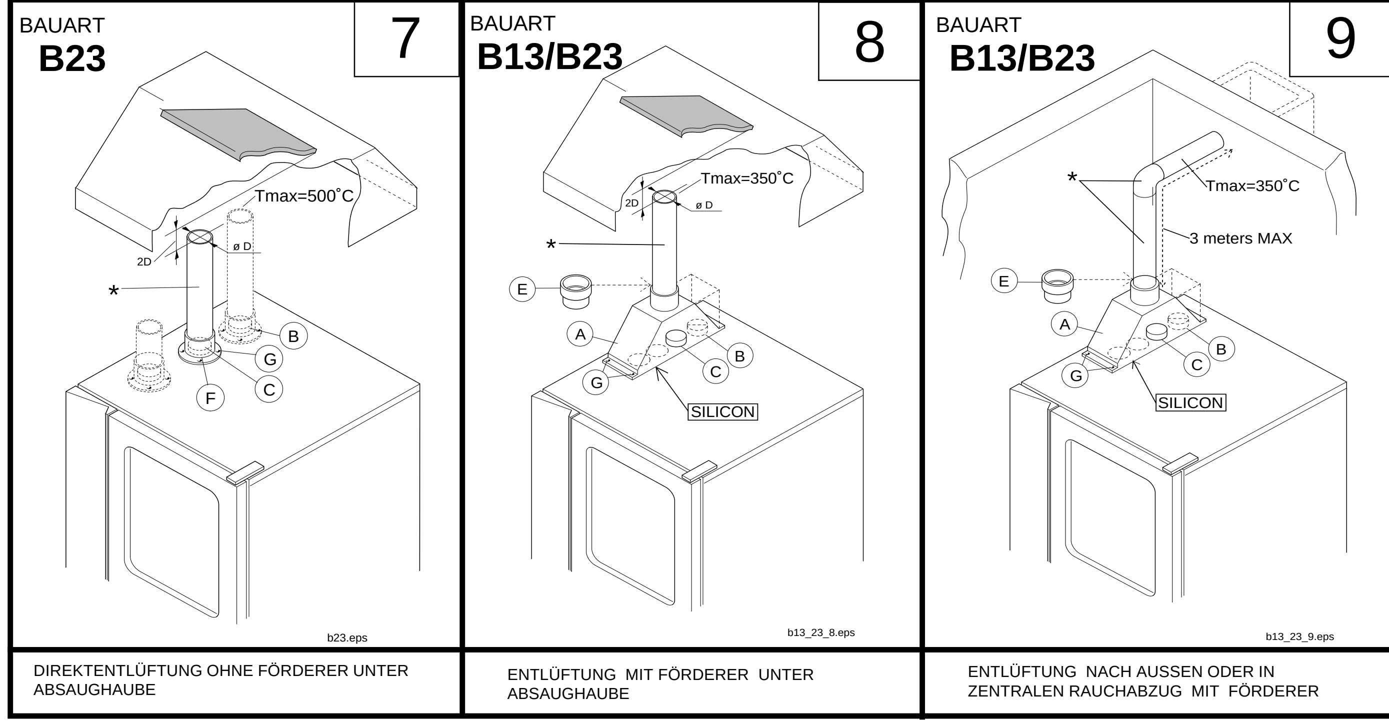
Werden die Verbrennungsgase unter einer Absaughaube entlüftet, so muß der Abstand (in der Abbildung angegeben) zwischen dem oberen Ende des Entlüftungsrohrs und der untersten Stelle der Filter der Absaughaube eingehalten werden. Dieser Abstand bestimmt sich aufgrund des Durchmessers "D" des Entlüftungsrohrs.

Bei Entlüftung nach außen oder in einen zentralen Rauchabzug (Abb. "9"), dürfen die Entlüftungsleitungen insgesamt **NICHT** über 3 Meter lang sein, dürfen **KEINE** Verengerungen des Durchmessers aufweisen und müssen regelmäßig überprüft und eventuell gereinigt werden.

**Achtung**: Prüfen Sie das Material, aus dem eventuelle Verlängerungen und die Filter der Absaughaube bestehen, da die Verbrennungsgase besonders hohe Temperaturen erreichen (in der Abbildung angegeben). Darüber hinaus ist es wichtig, daß der Zustand der Filter regelmäßig kontrolliert werden, da diese bei übermäßiger Sättigung mit Fett und Schmutz die Funktionstüchtigkeit der Absauganlage beeinträchtigen und Feuer fangen können.

## LEGENDE:

**A**: Förderer (separat verpackt);
**B**: Ausgang Verbrennungsgase des Dampfgenerators;
**C**: Ausgang Verbrennungsgase des Zellenkonvektors;
**E**: Adapterring für handelsübliche Leitungen (beim Hersteller anzufordern)
**F**: Konische Stutzen für Einzelentlüftung (mitgeliefert);
**G**: Befestigungsschrauben (mitgeliefert);
**H**: Abzugs-Schalter (beim Hersteller anzufordern)
*****: Handelsübliche Verlängerungsrohre (nicht mitgeliefert)
SILIKON: Versiegelungsmittel zwischen den Kontaktflächen auftragen




DIREKTENTLÜFTUNG OHNE FÖRDERER UNTER ABSAUGHAUBE

ENTLÜFTUNG MIT FÖRDERER UNTER ABSAUGHAUBE

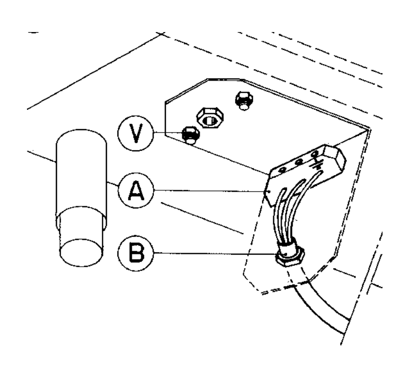
ENTLÜFTUNG NACH AUSSEN ODER IN ZENTRALEN RAUCHABZUG MIT FÖRDERER

# 4. ELEKTROANSCHLUSS

• **Der Anschluß an das Stromversorgungsnetz muß aufgrund der einschlägigen Vorschriften erfolgen.**
• Vor Durchführung des Anschlusses muß sichergestellt werden, daß die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
• **Den Elektroanschluß gemäß dem beiligenden Schaltplan ausführen und dabei die auf dem Schild neben der Anschlußklemmleiste angegebene Position der Phasenleiter (L) und des Nulleiters (N) einhalten.**
• Das Gerät muß dauerhaft an das Versorgungsnetz angeschlossen werden. Der Anschluß muß durch ein Kabel Typ H05 RN-F erfolgen. Das Netzkabel ist innerhalb eines Metall- oder starren Kunststoffrohrs zu verlegen. Wird der Anschluß mit Hilfe eines bereits vorhandenen Leiters vorgenommen, so darf das Installationsrohr nicht in das Innere des Geräts hineinragen. Darüber hinaus muß sorgfältig darauf geachtet werden, daß das Rohr keine scharfen Kanten aufweist.
• Dem Gerät vorgeschaltet ist ein Schutzschalter ausreichender Leistung zu installieren, mit einer Kontaktweite von mindestens 3 mm und einer 16 A-Sicherung Typ T (träge).
Dieser Schalter muß in das permanente Stromnetz des Gebäudes eingegliedert werden und ist in nächster Nähe des Geräts anzubringen.
• Das Gerät muß an die Erdleitung des Stromnetzes angeschlossen werden. Zu diesem Zweck umfaßt die Anschlußklemmleiste eine mit dem Symbol ⏚ gekennzeichnete Klemme, an welche die Netzenden anzuschließen sind.
Darüber hinaus ist das Gerät an ein Äquipotentialsystem anzuschliessen. Dieser Anschluß erfolgt mit Hilfe der mit ⏦ bezeichneten Befestigungsschraube, die sich außen neben der Einführung des Netzkabels befindet. Der Äquipotentialdraht muß einen Querschnitt von mindestens 10 mm$^2$ aufweisen.

### 4.1 INSTALLATION DES VERSORGUNGSKABELS

(Abb. "10")
Zum Anschluß des Versorgungskabels an das Gerät ist wie folgt vorzugehen: :
• Die beiden Schrauben "V" zur Befestigung der Klemmleistentafel auf der linken Vorderseite des Geräts lösen.
• Das Versorgungskabel in die Öffnung der Kabeltülle "B" einführen.
• Das Kabel an die Klemmleiste "A" anschließen, wie im beiliegenden Schaltplan gezeigt, und mit der zugehörigen Kabeltülle befestigen.
• Die Tafel wieder schließen und mit den Schrauben befestigen.
**Der Hersteller verweigert jegliche Haftung, falls die Unfallverhütungsvorschriften nicht eingehalten werden.**




10

# 5. WASSERANSCHLUSS

(Siehe Installationspläne am Anfang dieses Anweisungsheftes)

Der Ofen verfügt über zwei getrennte Anschlüsse ("B" und "N") für die Wasserversorgung.
Die Versorgungsleitungen beider Anschlüsse müssen mit einem mechanischen Filter und einem Absperrhahn versehen werden. Vor der Installation der Filter empfiehlt es sich, eine gewisse Menge Wasser durchfließen zu lassen, um die Leitung von eventuellen Festkörperpartikeln zu reinigen.

### 5.1. EIGENSCHAFTEN DER WASSERVERSORGUNG

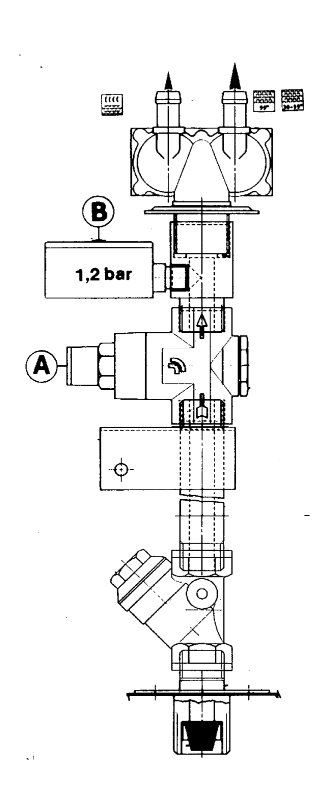
**5.1.1 Wasseranschluß "N"**.
Die Kondensationsanlage für den Dampfabzug kann mit Trinkwasser folgender Eigenschaften versorgt werden:
- **Gesamthärte nicht über** 40° franz. Härtegrade;
- **Druck** zwischen 150 und 250 kPa (1.5-2.5 bar); höhere Drücke führen zu übermäßigem Wasserverbrauch.

**5.1.2 Wasseranschluß "B"**.
Der Wasseranschluß für die Dampferzeugung muß mit **Trinkwasser** mit spezifischen Eigenschaften versorgt werden:
- **Gesamthärte** zwischen 0,5 und 5 ° franz. Härtegraden zur Reduzierung der Kalkbildung im Inneren des Dampfgenerators (oder, bei Modellen mit sofortiger Dampfbildung, auch in der Garzelle) zu vehindern.
Zu diesem Zweck kann als Optional ein Wasserenthärter mit automatischer Regenerierung mitgeliefert, der an der Zulaufleitung "B" zu installieren ist. Für diesen steht (auf Wunsch) auch ein Bausatz zur Sterilisierung der Harze zur Verfügung.
- **Druck** zwischen 150 und 250 kPa (1.5-2.5 bar); höhere Drücke führen zu einem übermäßigen Wasserverbrauch.
- Geringe **Chloridionen-Konzentration (Cl -)** (akzeptabler Vergleichswert ~10 ppm), um das Angreifen der internen Stahlstrukturen des Ofens zu vermeiden.
- **pH-Wert** größer als 7.
Zu diesem Zweck kann als Optional eine spezielle Filtereinheit geliefert, die an der Zulaufleitung "B" zu installieren ist. Diese Einheit hat darüber hinaus auch die Aufgabe, die Wasserhärte auf optimale Werte (unter 5°F) zu reduzieren und dient daher auch als Wasserenthärter.
- **Elektrische Leitfähigkeit** zwischen 50 und 2000 µS/cm (20°C).

**Achtung**: Die Verwendung anderer Wasseraufbereitungssysteme als das von der Herstellerfirma gelieferte ist unzulässig und führt zum vollständigen Verfall der Garantie.
**Der Einsatz von Geräten zur Dosierung von Mitteln zur Vermeidung von Ablagerungen in den Rohrleitungen (z.B. Polyphosphat-Dosierer) ist ebenfalls untersagt, da diese die einwandfreie Funktion der Maschine beeinträchigen können.**

**5.2 EINSTELLUNG DES WASSERDRUCKS ( -NUR BEI MODELLEN 6 GN 1/1T4 (ISG)- )**

Neben der Einhaltung der unter vorstehendem Punkt 5.1 genannten Bedingungen, muß für den einwandfreien Betrieb dieser Geräte der Wasserdruck an einem internen Druckregler eingestellt werden. Dazu ist wie folgt vorzugehen (Abb. "11"):
1) Die linke Seitenwand des Ofens entfernen;
2) Die Funktion Dampfgaren in Betrieb setzen (siehe Kapitel **"Benutzungsanweisungen"**);
3) Den Rändelstopfen "A" ausschrauben;
4) Mit Hilfe eines breiten Schraubenziehers die darunterliegende Schraube verstellen, bis das Manometer "B" einen Wert von **120 kPa** (1,2 bar) anzeigt;
5) Den Stopfen "A" wieder einschrauben und die Seitenplatte wieder anbringen.



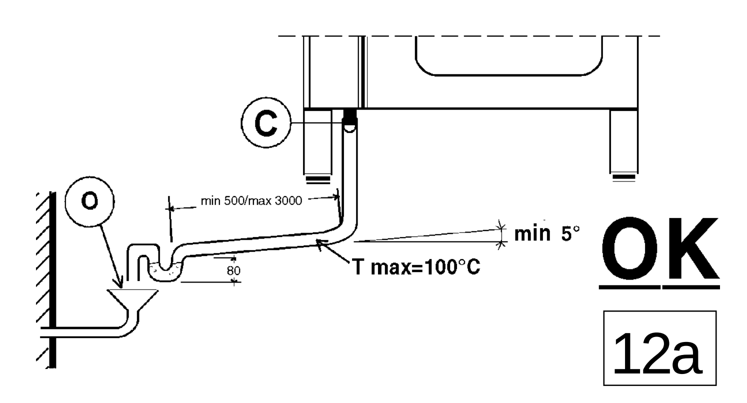

**5.3 WASSERABLASSANLAGE** (Abb. "12a"-"12b")

Den Ablaßstutzen “C” an eine Leitung **gleichen Durchmessers** anschließen, die **zwischen 0.5 und 3 Metern** lang und bis **mindestens 100°C** temperaturbeständig sein muß. Diese Leitung muß das Wasser zwingend über einen Syphon (Höhe 80 mm) in einen freien Auslauf “O” (Air-Break) oder ein Gitter im Boden ablassen (siehe Abb. 12b), um zu verhindern, daß ein eventueller Rücklauf aus der Kanalisation in die Leitungen innerhalb des Ofens oder der Garzelle gelangen kann.

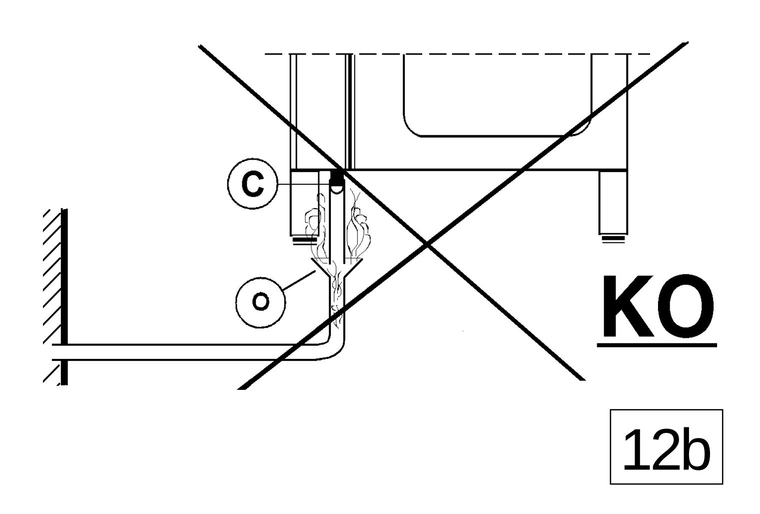
Verengerungen an flexiblen Leitungen und Knicke an metallischen Leitungen müssen auf der gesamten Länge der Abflußleitung vermieden werden. Darüber hinaus müssen waagrechte Leitungsteile vermieden werden, um das Anstauen von Wasser zu verhindern (minimale Neigung 5%).

**Achtung**: Die Abluftanlage muß so installiert werden, daß eventuell vom ”Air-Break” austretende Dämpfe nicht in die Belüftungsöffnungen am Boden des Geräts gelangen können.

**Hinweis zu Modell 6 GN 1/1**:
Dieses Modell verfügt über zwei getrennte Anschlußstutzen für den Wasserablaß (siehe Installationsplan). Diese müssen außerhalb der Maschine miteinander verbunden und dann einem einzigen Ablauf zugeführt werden.




12a




12b

# 6. GASANSCHLUSS

### 6.1. HINWEISE

- Wenden Sie sich vor der Installation an das Gasversorgungs-unternehmen.
- Den notwendigen Platzbedarf und die Anschlußmaße entnehmen Sie bitte den technischen Daten und Abbildungen auf den ersten Seiten dieser Anweisung.
- Vor dem Anschluß an die Gasleitung ist die Abdeckkappe des sich am Gerät befindlichen Gasanschlusses zu entfernen.
- Das Gerät an seinen Standort stellen und eventuell die Höhe der Arbeitsfläche durch Fest- oder Lockerschrauben der einstellbaren Füße regulieren.
- Den Schutzfilm von den Seitenwänden entfernen und darauf achten, daß Klebemittelrückstände vermieden werden. Eventuelle Klebemittelrückstände sind mit einem geeigneten Lösungsmittel zu entfernen.
- Vor dem Gerät muß ein leicht zugänglicher Absperrhahn angebracht werden.
- Das Gerät ist gemäß den gültigen Vorschriften an die Gasleitungen anzuschließen : DVGW - Arbeitsblatt G634.
- Nach durchgeführter Installation sind sämtliche Verbindungs-stellen mit einem nicht korrodierenden Lecksuchspray einzusprühen, um sie auf eventuelle Undichtheiten zu überprüfen.
- Beim Anschluß ist zu überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingestellt ist. Sollte dies nicht der Fall sein, verweisen wir auf den Abschnitt " Umstellung oder Anpassung auf/an andere Gasarten".
- Abgesehen von der Installation, darf jede Wartungsarbeit (Gas, Strom) nur vom Gasversorgungsunternehmen oder von einem konzessionierten Installateur durchgeführt werden.
- Nach einem eventuellen Anschluß an eine andere Gasart muß grundsätzlich eine Funktionsprüfung vorgenommen werden (siehe dazu Abschnitt **Nr. 8 "Funktionsprüfung"**).

### 6.2. NENN-HEIZLEISTUNG

Die Daten bezüglich der **Nennheizleistung** sind der **Tabelle Nr. 1 "Technische Daten"** zu entnehmen.
Diese ist bedingt durch den Gasanschlußdruck und den Durchmesser der Brennerdüsen.
Die Nennheizleistung muß sowohl bei der Neuinstallations als auch nach Anpassung an eine andere Gasart bzw. nach Wartungsarbeiten jeglicher Art kontrolliert werden (vom Vertrags-Installateur oder durch das Gasversorgungsunternehmen).
**Jede Veränderung der Nennheizleistung ist untersagt.**

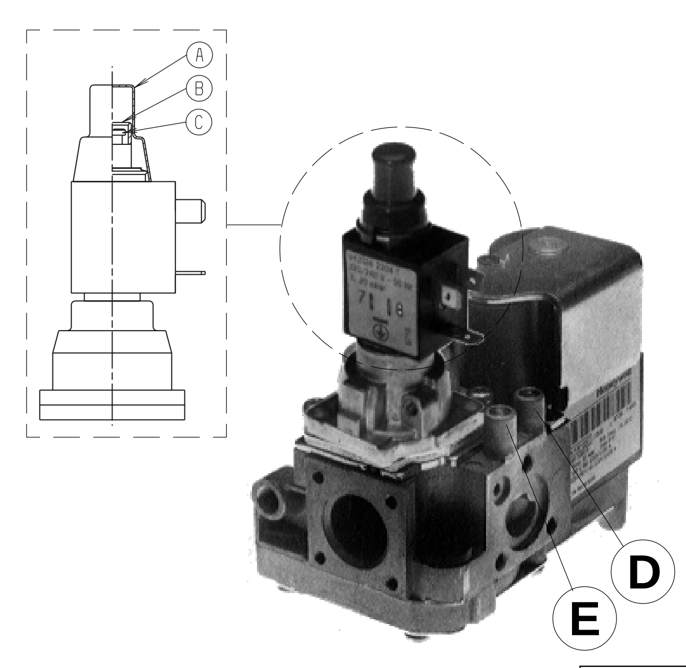
### 6.3. KONTROLLE DES GASANSCHLUSSDRUCKS (Abb. “13a-b-c”, in Abhängigkeit vom Modell)

Der Anschlußdruck wird vor dem Gasventil bei in Betrieb befindlichem Gerät (eventuell nach Anpassung an eine andere Gasart) mit Hilfe eines **Manometers mit Mindestauflösung von 0,1 mbar**) gemessen, wobei wie folgend vorzugehen ist:
1) Die linke Seitenwand abnehmen , um auf das Gasventil/die Gasventile zugreifen zu können;
2) Von einem der Ventile den Gewindedichtstopfen "C" des Druckanschlussesentfernen und das Manometerrohr dort anschließen.
**Merke (6 GN 1/1):** Die Schraube “E” der Regulierung des Druckes muß bis zum Anschlag angezogen werden und danach eine halbe Umdrehung gelöst werden (fig. 13c).
3) Den Gasabsperrhahn öffnen;
4) Einen **gemischten Garzyklus** starten (siehe Kapitel **"Benutzungsanweisungen"**), so daß alle vorhandenen Brenner gezündet werden;
5) Prüfen, daß der so ermittelte Druck innerhalb der in nachstehender Tabelle angegebenen Werte liegt:

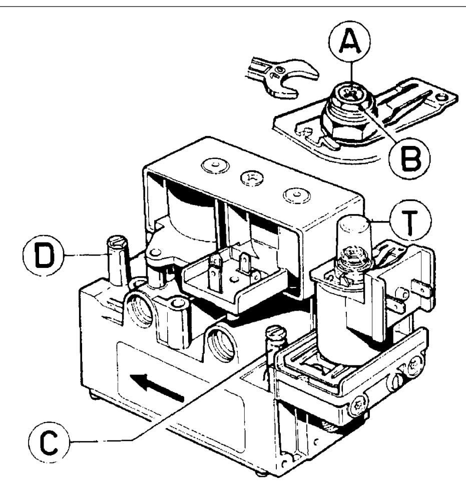
| GASART | DRUCK MBAR Nenndruck | Min. | Max. |
|---|---|---|---|
| Methangas G20/G25 | 20 | 18 | 25 |
| Flüssiggas G30/G31 | 50 | 42,5 | 57,5 |

**Bei abweichenden Werten kann das Gerät nicht betrieben werden.**

Das Gasversorgungsunternehmen muß davon informiert werden;
6) Nach dem Messen des Anschlußdrucks, den Garzyklus abbrechen und den Gasabsperrhahn wieder schließen.
7) Das Manometer abnehmen und den Dichtstopfen "C" sorgfältig wieder einschrauben;
8) Das Gerät wieder verschließen.

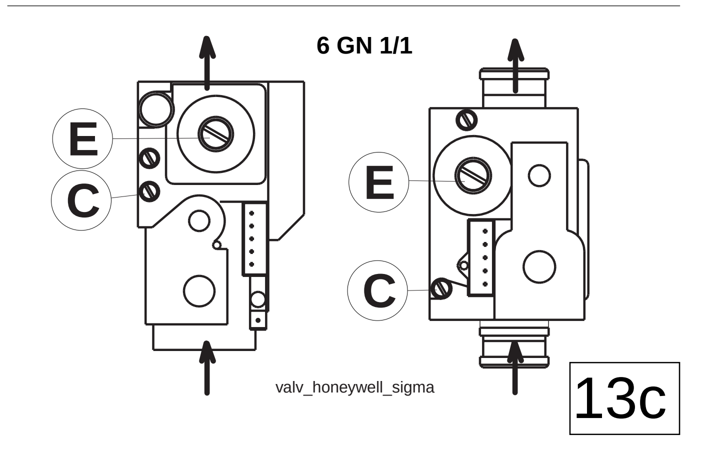



**Liv. Funzionale 4-6**
**20 GN 1/1 e 20 GN 2/1**
13a




**Liv. Funzionale 4-6**
**10 GN 1/1 e 10 GN 2/1**
(20 GN 1/1 e 20 GN 2/1)
13b

**6 GN 1/1**




13c

# 7. ANPASSUNG AN EINE ANDERE GASART

**Achtung**: Das Gerät ist fabrikseitig für eine bestimmte **Gasart** ausgelegt, wie aus den Aufklebern auf dem Gerät selbst und auf der Verpackung hervorgeht. Zur eventuellen Anpassung an eine andere Gasart müssen die nachfolgenden Anweisungen sorgfältig befolgt werden. Dazu sind die Düsen zu verwenden, die in dem der Maschine mitgelieferten Beutel enthalten sind.

### 7.1 ZUGANG ZU DEN BAUTEILEN

(Siehe Abb. "15c" auf den folgenden Seiten)

• Die linke Seitenwand des Geräts abnehmen und die Verschlußklappe aller vorhandenen Brennerkammern abmontieren. Durch Lösen der Befestigungsschraube die Schutzklappe "E" der Zuluftdüse entfernen.

### 7.2. AUSTAUSCH DES/DER HAUPTBRENNERDÜSE/N

(Abb. "15c" auf den folgenden Seiten).

• Die Düse "A" vollständig ausschrauben und durch die für die gewünschte Gasart und das gekaufte Ofenmodell geeignete Düse ersetzen (**siehe Tabelle Nr.2** auf den folgenden Seiten). Der in Hunderstelmillimetern angegebene Düsendurchmesser ist auf dem Gehäuse derselben eingeprägt (z.B. Düse ø3.5 mm: Prägung: 350)

• Die neue Düse sorgfältig einschrauben.

• Obigen Vorgang auch an den anderen Brennern (soweit vorhanden) vornehmen und aufgrund der Anweisungen des nächsten Abschnitts fortfahren.

### 7.3. EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT FÜR DEN/DIE HAUPTBRENNER (Abb. "15c" auf den folgenden Seiten)

• Die Schraube "D" lösen und die Buchse "C" auf den Abstand "H" einstellen, der ebenfalls in **Tabelle Nr. 2** (folgende Seiten) je nach Modell des Ofens und Gasart aufgeführt ist.

• Die Schraube "D" wieder sorgfältig festziehen.

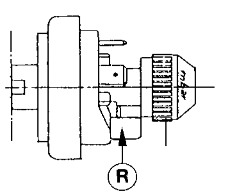
• **Die Schutzklappe "E" der Luftdüse wieder anbringen.**

• Obigen Vorgang auch an den anderen Brennern (soweit vorhanden) vornehmen und aufgrund der Anweisungen des nächsten Abschnitts fortfahren.

### 7.4. EINSTELLUNG DES GASDRUCKSCHALTERS

(Abb."14")

In der Gaseingangsleitung ist ein Druckschalter installiert, der die Maschine stillegt, falls der Druck unter den Mindestwert sinkt. **Dieser Druckschalter ist zugänglich, nachdem die linke Seitenwand des Geräts entfernt wurde**. Die Einstellung muß im Moment der Installation des Geräts erfolgen. Dazu den Einstellknopf "R" so einstellen, daß der Zeiger auf den in **Tabelle Nr.2** (folgende Seiten) in Abhängigkeit von der verwendeten Gasart angegebenen Wert zeigt.




14

### 7.5 EINSTELLUNG DES GASVENTILS FÜR BETRIEB MIT REDUZIERTER LEISTUNG (Ausgenommen 6 GN 1/1)

**Hinweis: die nachfolgend angegebenen Einstellungen dürfen nur durch vom Hersteller zugelassenes technisches Fachpersonal ausgeführt werden.**

Unter Bezugnahme auf die vorstehende Abb. "13a-13b" ist wie folgt vorzugehen:

• Den Gewindedichtstopfen "D" vom Ventil abnehmen und das Rohr eines **Manometers mit Mindestauflösung von 0,1 mbar** an den Druckanschluß anschließen;

• Den **dem einzustellenden Ventil entsprechenden** Brenner einschalten und an der Bedienblende den Zyklus mit **reduzierter Geschwindigkeit und Leistung** vorwählen (siehe Kapitel "Benutzungsanweisungen").




potrid2_elux.eps

• Den durchsichtigen Stopfen “A”(fig. 13a) “T”(fig. 13b) zum Schutz der Einstellschrauben abnehmen.

**Abb. 13a**

• Falls es nötig ist den minimalen Druck einzustellen, mit einem Schraubenzieher von 3.5 mm, die Einstellschraube „C“ der Regulieres drehen im Uhrzeigesinn um den minimalen Druck zu erhöhen und gegen Uhrzeigersinn um den minimalen Druck abzusenken bis der gewünschte minimalen Druck erreicht ist.

**Abb. 13b**

• Mit einem 10 mm - Sechskantschlüssel die Mutter "B" bis zum Anschlag drehen. **Dabei ist vorsichtig vorzugehen, um einen Bruch der Kunststoffschraube "A" zu vermeiden.**

• Die Mutter "B" mit dem Schlüssel festhalten und die Schraube "A" drehen, bis das Manometer den in **Tabelle Nr.2** (folgende Seiten) für den fraglichen Brenner angegebenen Wert anzeigt.

• Nach erfolgter Justierung die Einstellschrauben mit rotem Lack versiegeln, wobei darauf geachtet werden muß, daß die Entlüftungsöffnungen des Ventils nicht verstopft werden.

• Den Brenner ausschalten und die transparente Schutzkappe “A”(fig. 13a) “T”(fig. 13b) wieder anbringen.

• Den vorstehenden Vorgang auch an den anderen Ventilen (soweit vorhanden) durchführen.

**Achtung**:
**Nach erfolgter Umstellung müssen die Außenplatten des Ofens wieder angebracht werden.**

# Tabelle 2: Düsen und Einstellungen / Gasarten

| ABBILDUNG | | 15c | | | | | | 15c | | | | | | | | 15c | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Anz. ROSTE | | 6 GN 1/1 | | | | | | 10 GN 1/1 | | | | | | | | 10 GN 2/1 | | | | | | | |
| PNC 9731 | | 775012 260771 | | 775013 260777 | | | | 775062 260762 | | | | 775082 260782 | | | | 775064 260764 | | | | 775084 260784 | | | |
| FUNKTIONSEBENE | | T4(ISG) | | T4 | | | | T4 | | | | T6 | | | | T4 | | | | T6 | | | |
| BRENNER | | * | | * | | ** | | * | | ** | | * | | ** | | * | | ** | | * | | ** | |
| DÜSENDATEN | | ø | # | ø | # | ø | # | ø | # | ø | # | ø | # | Ø | # | Ø | # | Ø | # | Ø | # | Ø | # |
| Düse Hauptbrenner Abschnitt 7.2 | G30/G31 Flüssiggas | 1,35 | 135 | 1,35 | 135 | 1,35 | 135 | 2 | 200 | 2 | 200 | 2 | 200 | 2 | 200 | 2,45 | 245 | 2,2 | 220 | 2,45 | 245 | 2,2 | 220 |
| | G20 Methan | 2,35 | 235 | 2,35 | 235 | 2,35 | 235 | 3,6 | 360 | 3,6 | 360 | 3,6 | 360 | 3,6 | 360 | 4,5 | 450 | 3,95 | 395 | 4,5 | 450 | 3,95 | 395 |
| | G25 Methan | 2,55 | 255 | 2,55 | 255 | 2,55 | 255 | 3,9 | 390 | 3,9 | 390 | 3,9 | 390 | 3,9 | 390 | 5,2 | 520 | 4,35 | 4,35 | 5,2 | 520 | 4,35 | 435 |
| Düse Leitbrenner Abschnitt 7.6 | G30/G31 Flüssiggas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | G20 Methan | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | G25 Methan | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Einst. Belüftung Hauptbrenner Mass "H" (mm) Abb. unter Absatz 7.3 | G30/G31 Flüssiggas | 17 | | 17 | | 17 | | 14 | | 14 | | 14 | | 14 | | 15 | | 15 | | 15 | | 15 | |
| | G20 Methan | 27 | | 27 | | 27 | | 41(*) | | 41(*) | | 41(*) | | 41(*) | | 41(*) | | 41(*) | | 41(*) | | 41(*) | |
| | G25 Methan | 27 | | 27 | | 27 | | 41(*) | | 41(*) | | 41(*) | | 41(*) | | 41(*) | | 41(*) | | 41(*) | | 41(*) | |
| Druckeinst. Ventil reduzierte Leistung (mbar) Abschnitt 7.5 | G30/G31 Flüssiggas | | | | | | | 15 | | 15 | | 15 | | 15 | | 15 | | 15 | | 15 | | 15 | |
| | G20 Methan | | | | | | | 7 | | 7 | | 7 | | 7 | | 6 | | 7 | | 6 | | 7 | |
| | G25 Methan | | | | | | | 7 | | 7 | | 7 | | 7 | | 6 | | 7 | | 6 | | 7 | |
| Einstellungen Druckschalter Gaseintritt (mbar) Abschnitt 7.4 | G30/G31 Flüssiggas | 15 | | 15 | | | | 15 | | | | 15 | | | | 15 | | | | 15 | | | |
| | G20 Methan | 10 | | 10 | | | | 10 | | | | 10 | | | | 10 | | | | 10 | | | |
| | G25 Methan | 10 | | 10 | | | | 10 | | | | 10 | | | | 10 | | | | 10 | | | |

21-5-2001

(*)= Belüftg. ganz offen
*=Konvektor
**=Dampfgenerator
Ø=Durchmesser (mm)
#=Prägung

15a

15b

DE

| ABBILDUNG | | 15c | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Anz. ROSTE | | 20 GN 1/1 | | | | | | | | 20 GN 2/1 | | | | | | | |
| PNC 9731 | | 775066 260766 | | | | 775086 260786 | | | | 775068 260768 | | | | 775088 260788 | | | |
| FUNKTIONSEBENE | | T4 | | | | T6 | | | | T4 | | | | T6 | | | |
| BRENNER | | * | | ** | | * | | ** | | * | | ** | | * | | ** | |
| DÜSENDATEN | | Ø | # | Ø | # | Ø | # | Ø | # | Ø | # | Ø | # | Ø | # | Ø | # |
| Düse Hauptbrenner Abschnitt 7.2 | G30/G31 Flüssiggas | 1,95 | 195 | 2,2 | 220 | 1,95 | 195 | 2,2 | 220 | 2,45 | 245 | 2,2 | 220 | 2,45 | 245 | 2,2 | 220 |
| | G20 Methan | 3,4 | 340 | 3,8 | 380 | 3,4 | 340 | 3,8 | 380 | 4,3 | 430 | 3,8 | 380 | 4,3 | 430 | 3,8 | 380 |
| | G25 Methan | 3,8 | 380 | 4,4 | 440 | 3,8 | 380 | 4,4 | 440 | 4,8 | 480 | 4,4 | 440 | 4,8 | 480 | 4,4 | 440 |
| Düse Leitbrenner Abschnitt 7.6 | G30/G31 Flüssiggas | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | G20 Methan | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | G25 Methan | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Einst. Belüftung Hauptbrenner Mass "H" (mm) Abb. unter Absatz 7.3 | G30/G31 Flüssiggas | 14 | | 14 | | 14 | | 14 | | 14 | | 14 | | 14 | | 14 | |
| | G20 Methan | 30 | | 30 | | 41 (*) | | 41 (*) | | 41 (*) | | 41 (*) | | 41 (*) | | 41 (*) | |
| | G25 Methan | 30 | | 30 | | 41 (*) | | 41 (*) | | 41 (*) | | 41 (*) | | 41 (*) | | 41 (*) | |
| Druckeinst. Ventil reduzierte Leistung (mbar) Abschnitt 7.5 | G30/G31 Flüssiggas | 14 | | 14 | | 14 | | 14 | | 14 | | 14 | | 14 | | 14 | |
| | G20 Methan | 8 | | 8 | | 8 | | 8 | | 8 | | 8 | | 8 | | 8 | |
| | G25 Methan | 8 | | 8 | | 8 | | 8 | | 8 | | 8 | | 8 | | 8 | |
| Einstellungen Druckschalter Gaseintritt (mbar) Abschnitt 7.4 | G30/G31 Flüssiggas | 40 | | | | 40 | | | | 40 | | | | 40 | | | |
| | G20 Methan | 14 | | | | 14 | | | | 14 | | | | 14 | | | |
| | G25 Methan | 14 | | | | 14 | | | | 14 | | | | 14 | | | |

21-5-2001

(*)= Belüftg. ganz offen
*= Konvektor
**=Dampfgenerator
Ø=Durchmesser (mm)
#=Prägung

**HAUPTBRENNER**
**(KONVEKTOR UND DAMPFGENERATOR)**

In der Tabelle auf das Maß H achten

A
C
D
E
H

15c

15d

### 7.6. GASEINSTELLUNGS-SCHILD

Nach der Umstellung auf eine andere Gasart, den der verwendeten Gasart entsprechenden Aufkleber außen am Ofen an gut sichtbarer Stelle anbringen. Der Aufkleber ist unter denjenigen auszusuchen, die in dem mitgelieferten Beutel enthalten sind.

# 8. FUNKTIONSPRÜFUNG

**-** Das Gerät entsprechend den Angaben des Kapitels "Benutzungsanweisungen" in Betrieb setzen;
- Die Dichtheit der Gasanlage des Geräts überprüfen;
- Die Funktionstüchtigkeit der Abzugsanlage für Verbrennungsgase kontrollieren;
- Das Zünden der Brenner und die Gleichmäßigkeit der Flamme überprüfen. Soweit erforderlich, dazu die linke Seitenwand abnehmen und durch die entsprechenden Sichtfenster sehen.
**-** Dem Benutzer die Funktion des Geräts sowie die normalen Instandhaltungs- und Reinigungsarbeiten anhand des Anweisungsheftes erläutern.

**Achtung**:
- Während des Betriebs muß auf die heißen Bereiche der äußeren Oberflächen geachtet werden.
- Die Abzugsöffnungen an der Oberseite des Geräts dürfen nicht durch Gegenstände verschlossen werden.

# 9. WARTUNG

Die Bauteile, die der Wartung bedürfen sind nach dem Öffnen der Bedienblende, der linken Seitenwand oder der Rückwand zugänglich.

# 10. STÖRUNGEN UND DEREN URSACHEN

**Der Brenner spricht nicht an (die Lampe RC oder RB an der Bedienblende leuchtet)**. Mögliche Ursachen:
- Die Zündelektrode ist falsch positioniert oder schlecht isoliert. Der optimale Abstand zwischen dem Ende der Elektrode und dem Brenner beträgt ca. 3 mm.
- Die Zünd- und Flammkontrollvorrichtung ist beschädigt.
- Das Hochspannungskabel der Zündelektrode ist unterbrochen oder hat Fehlerstrom.
- Unzureichender Gasdruck: der Gasdruckschalter hat angesprochen. Dies wird durch das Ausgehen der Beleuchtung der Garkammer angezeigt.
- Gasventil defekt.
- Motorlüfter des Brenners beschädigt, unzureichender Druck in der Verbrennungskammer.
- Luftdruckschalter verstellt oder beschädigt.
- Elektronische Steuertafel beschädigt.
- Sicherung F2 hat angesprochen. Siehe Elektroschaltplan.
- Temperaturfühler der Zelle hat angesprochen (Fehlerkonfiguration EPt1 - siehe **"Benutzungsanweisungen"** Kap 6.1).
- Temperaturbegrenzer hat angesprochen.
- Hohe Luftfeuchtigkeit (Kondenswasser): den Raum lüften.

**Der Brenner erlischt (Lampe RC oder RB an der Bedienblende leuchtet)**. Mögliche Ursachen:
- Die Polarität der Versorgung (Phase / Nulleiter) wurde vertauscht
- Die elektrische Versorgungsanlage des Ofens wurde "Phase / Phase" angeschlossen. In diesem Fall ist der entsprechende "Umstellungsbausatz" zu installieren, der beim Hersteller angefordert werden kann.
- Druckabfall und Ansprechen des Gasdruckschalters. Siehe oben.
- Gasventil defekt.
- Die Elektrode zur Erfassung der Flamme ist falsch positioniert oder unterbrochen.
- Der Motorlüfter des Brenners ist beschädigt (Stillstand).
- Die Vorrichtung zur Kontrolle der Flamme ist beschädigt.
- Hohe Luftfeuchtigkeit (Kondenswasser): den Raum lüften.

**Die thermostatische Regelung der Zellentemperatur ist falsch.** Mögliche Ursachen:
- Die elektronische Steuertafel ist defekt.
- Der Temperaturfühler der Zelle ist verschmutzt, defekt oder unterbrochen. Siehe Fehlerkonfiguration EPt1 (siehe **"Benutzungsanweisungen"** Kap 6.1).

**Der Ofen wird nicht eingeschaltet**. Mögliche Ursachen:
- Die elektronische Steuertafel ist beschädigt.
- Die Sicherung F1 hat aufgrund Überhitzung des Motors angesprochen.
- Die Sicherung F2 hat aufgrund der Beschädigung einiger Bauteile des Hilfsschaltkreises angesprochen.

# 11. POSITIONIERUNG DER HAUPTBAUTEILE

**(Eingriffe jeglicher Art im Inneren des Geräts dürfen ausschließlich durch einen vom Hersteller zugelassenen Installateur vorgenommen werden)**

• Nach Abnehmen der Rückwand und der linken Seitenwand des Geräts sind folgende Bauteil zugänglich:
- Wasser-Magnetventil, Leitung Schwadenkondensator, Durchflussregler und Düse.
- Fühler und Bypass-Rohr.
- Sicherheitsthermostaten (Temperaturbegrenzer).
- Magnetventile Wasserzulauf für Dampfgenerator.
- Motor-Kühlungslüfter des Kontrollschaltkreises der Bedienung.
- Motorlüfter der Garkammer.
- Dampfgenerator (soweit vorhanden), Kontrollfühler für Wasserstand und Generatortemperatur.
- Konvektor-Blasbrenner und Dampfgenerator .
- Gasventile
- Luft-Druckschalter für Blasbrenner.
- Gasdruckschalter.
- Entlüftungsventil des Dampfgenerators (je nach Modell, manuell oder motorbetrieben).
- Zellen-Temperaturfühler.

• Nach Öffnen der Bedientafel sind folgende Bauteile zugänglich:
- Hautpschalter / Wahlschalter für Garzyklen und Timer (nur bei **Funktionsebenen T4**).
- Elektronische Steuertafel.
- Versorgungs-Klemmleiste (diese ist vom Boden des Geräts her auch von außen zugänglich).
- Rückstelltaste für Sicherheitsthermostaten (Temperaturbegrenzer).
- Sicherungen.
- Entstörfilter.
- Sicherheits-Mikroschalter der Tür.
- Zünd- und Flammkontrollvorrichtung
- Transformator zur Speisung der Zellenbeleuchtung.
- Relais für niedrige Motordrehzahl ( nur bei **Funktionsebenen T4-T6**).
- Getriebemotor und Mikroschalter für automatische Entlüftung der Zelle (nur bei **Funktionsebene T6**).
- Leuchttasten zum Rückstellen der Brenner.

# III. BEDIENUNGS ANLEITUNG

Bevor das Gerät in Betrieb gesetzt wird, muß das vorliegende Anweisungsheft aufmerksam gelesen werden. Die hier enthaltenen Angaben stellen wichtige Informationen für den korrekten und optimalen Betrieb des Ofens dar. Sollten Sie weitere Angaben zu den Eigenschaften und Leistungen benötigen, wenden Sie sich bitte an den Vertragshändler.

• Stellen oder legen Sie keine Töpfe oder Küchengeräte auf den Ofen, um die Rauch- und Dampfabzugsöffnungen nicht zu verschließen.

• Lassen Sie alle 6 Monate von einem Fachmann den Zustand der Brenner, die Gleichmäßigkeit der Flamme und die Funktionstüchtigkeit der zugehörigen Bauteile überprüfen.

• Das Gerät sollte regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr) vollständig überholt werden. Zu diesem Zweck empfiehlt sich der Abschluß eines Wartungsvertrags.

• Einige Modelle sind mit einem Kerntemperaturfühler zur Ermittlung der Temperatur im Kern des Produkts ausgestattet. Dieser Kerntemperaturfühler ist ein Präzisionsbauteil. Stöße, gewaltsames Einführen und Ziehen am flexiblen Kabel (besonders bei Verwendung fahrbarer Geräte) sind unbedingt zu vermeiden. **Die Garantie umfaßt nicht den Austausch von Kerntemperaturfühlern, die durch unsachgemäßen Einsatz beschädigt wurden.**

• Während des **gemischten** Garzyklus sollte eine Temperatur von 200-210°C nicht überschritten werden. Höhere Werte können die Wirksamkeit der Zellendichtung beeinträchtigen.

• Beim Einführen der Speisen in die Garkammer sollte zwischen den einzelnen Behältern ein Abstand von mindestens 40 mm eingehalten werden, um eine bessere Umwälzung der Heißluft zu ermöglichen.

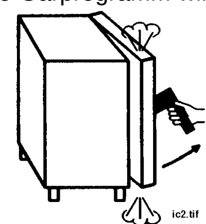
- **Vermeiden, Speisen in der Garkammer zu salzen, vor allem bei Zyklen mit Feuchtigkeitszufuhr.**

- **Es ist strikt untersagt, während des Betriebs entflammbare Flüssigkeiten wie z.B. stark alkoholhaltige Getränke in die Garkammer einzuführen.**

## 1. ÖFFNEN DER OFENTÜR

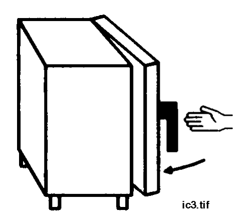
### 1.1. MODELLE MIT 6 UND 10 ROSTEN

a) Den unteren Teil des Griffs heraus- und nach oben ziehen.
Die Tür öffnet sich um wenige Millimeter und verharrt in dieser Stellung, um das Austreten des eventuell in der Zelle vorhandenen Dampfs zu ermöglichen.
Das eventuell laufende Garprogramm wird unterbrochen.



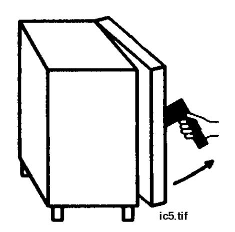
ic2.tif

b) Den Griff loslassen.



ic3.tif

c) Den unteren Teil des Griffs ein zweites Mal heraus- und nach oben ziehen. Dadurch wird die vollständige Öffnung der Tür erreicht.



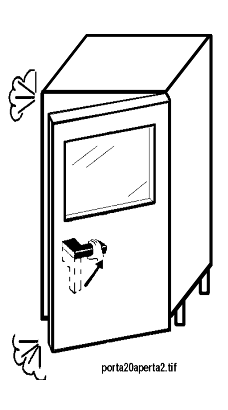
ic5.tif

**Achtung**! Verbrennungsgefahr.
Bei heißem Ofen, die Tür **immer** vorsichtig öffnen.

### 1.2. MODELLE MIT 20 ROSTEN

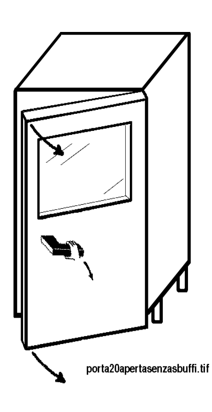
a) Den Türgriff im Gegenuhrzeigersinn drehen und waagerecht stellen.
Die Tür öffnet sich um wenige Millimeter, um das Austreten des eventuell in der Zelle vorhandenen Dampfs zu ermöglichen.

Das eventuell laufende Garprogramm wird unterbrochen.



porta20aperta2.tif

b) Am Griff ziehen. Nach einem anfänglichen schwachen Widerstand öffnet sich die Tür vollständig.



porta20apertasenzasbuffi.tif

**Achtung**! Verbrennungsgefahr.
Bei heißem Ofen, die Tür **immer** vorsichtig öffnen.

## 2. SCHLIESSEN DER OFENTÜR

### 2.1. MODELLE MIT 6 UND 10 ROSTEN

Das Schließen erfolgt durch Andrücken der Tür mit genügend Kraft, um deren Verriegelung zu erzielen.

### 2.2. MODELLE MIT 20 ROSTEN

a) Bei **waagrechter** Stellung des Griffs, die Tür bis zur Verriegelung an den Ofen andrücken.
b) Die Tür gegen den Ofen gedrückt halten, den Griff im **Uhrzeigersinn** drehen und wieder in vertikale Stellung bringen.

# 3. BESCHREIBUNG DER BEDIENTAFEL

## 3.1. VORBEMERKUNG

Um das Verständnis der Ofenfunktionen zu erleichtern, legen Sie das Faltblatt der Bedientafel Ihres Ofenmodells offen bereit, das Sie unter den letzten Seiten dieses Handbuchs finden.
Nachfolgend sind alle Funktionen beschrieben, die bei den verschiedenen Modellen dieser Reihe vorhanden sind.
**Bestimmte Funktionen sind an allen Modellen vorhanden, andere nur bei einigen davon.**

## 3.2. GRUND-BEDIENELEMENTE

**S1 Hauptschalter**

**L1 Leuchtanzeige "Ofen eingeschaltet"**

**TS Digitalthermometer / -thermostat** zur Überwachung der Temperatur in der Garzelle.

**TM Timer** zur Überwachung der Garzeit.

**PRB Digitalthermometer / - thermostat** zur Überwachung der Temperatur im Kern des Produkts.




startno2elux.eps

**Start / Stop des Garzyklus / Programms**
**(nur bei Funktionsebenen T4-T6)**

## 3.3. WICHTIGSTE GARMETHODEN



c1elux.eps

**C1 Heißluftzyklus**: zum Braten und Überbacken bei einer Maximaltemperatur von 300°C.



c2_2elux.eps

**C2 Mischzyklus**: Heißer Dampf. Dabei werden gleichzeitig beide Brenner der Zelle und des Dampfgenerators verwendet, um die Speisen weich zu halten (Maximaltemperatur 250°C).



c3elux.eps

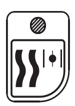
**C3 Dampfzyklus**: ideal zum Dünsten (Betriebstemperatur 100°C).



c4elux.eps

**C4 Mäßig heißer Dampf:** für delikates Garen, Speisen im Vakuumbeutel oder zum Auftauen (Temperatur zwischen 30°C und 99°C).

**Hinweis**: bei Öfen mit Funktionsebene 6 kann dieser Zyklus unter der Modalität **Dampf** (**C3**) vorgewählt werden, indem Temperaturwerte unter 100°C eingestellt werden.



c5elux.eps

**C5 Heißluftzyklus mit offener Zellen-Entlüftung**: für sehr "trockenes" Garen. Ermöglicht die Beseitigung der Feuchtigkeit bei Bedarf (Maximaltemperatur 300°C).
**Hinweis**: bei Öfen mit **Funktionsebene T4** kann dieser Zyklus in der Modalität **Heißluft** (**C1**) gewählt werden. Dazu ist die Zellen-Entlüftung anhand des Hebels rechts oberhalb der Tür von Hand zu öffnen.

## 3.4. SPEZIELLE GARMETHODEN



cr_elux.eps

**CR Regenerierungszyklus**: erzeugt die optimale Feuchtigkeit zum raschen Erwärmen von zu regenerierenden Produkten ( Maximaltemperatur 250°C).
Hinweis: bei Öfen mit Funktionsebene L6 ist dieser Zyklus vorgespeichert und kann in der Modalität **AUTO** angewählt werden. (Siehe Kapitel **GEBRAUCH DES OFENS**, Funktionsebene 6)




cokhold2_elux.eps

**Gar- und Warmhaltezyklus:** für langsames und lang anhaltendes Garen, typisch für Fleisch (große Stücke).
Kann mit den Garmethoden **Heissluft** (**C1**) und **Dampf** (**C3**) kombiniert werden.



spillone_elux.eps

**Garen mit Kerntemperaturfühler:** zur präzisen Kontrolle der Temperatur im Kern des Produkts (Temperaturen zwischen 0 und 99°C).
Kann mit allen anderen Zyklen kombiniert werden.
Der Garzyklus wird automatisch abgebrochen, wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde.




potrid2_elux.eps

**Zyklus mit reduzierter Geschwindigkeit und Leistung:** für delikates Garen, wie z.B. leichte Backwaren. Kann mit allen Zyklen kombiniert werden.




pausa_elux.eps

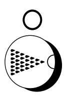
**Pause:** wird in dieser Modalität eine Zeit eingegeben, läßt sich dadurch ein verzögerter Start des Garprogramms oder eine Pause zwischen zwei Zyklen einstellen (z.B. für das Aufgehen von Teig).

## 3.5. ZUSATZFUNKTIONEN


ventola_elux.eps

**Schnellabkühlung der Zelle:** hilfreich beim Übergang von einer Garmethode auf eine andere mit niedrigerer Temperatur; ermöglicht die Rotation des Lüfters und das automatische Einspritzen von Wasser (nur bei Funktionsebenen 4 und 6) auch bei geöffneter Tür.

**Achtung**! Verbrennungsgefahr.
Bei heißem Ofen, die Tür **immer** vorsichtig öffnen.


iniezion_elux.eps

**Manuelles Einspritzen von Wasser in die Zelle:** ermöglicht eine sofortige Steigerung des Feuchtigkeitsgrads während eines Garzyklus.


clean_elux.eps

**Clean-Zyklus:** halbautomatischer Ablauf zur Reinigung des Ofens (siehe Abschnitt 7.3 "Reinigung").


occhio_n_elux.eps

**Anzeige der eingestellten Parameter**: ermöglicht jederzeit die Überprüfung der für den Garzyklus eingestellten Werte.



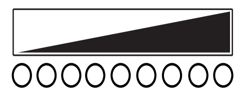
fase12_2elux.eps



fase_elux.eps

T4 T6

- **Bedienelemente und Anzeigen für aufeinanderfolgende Phasen**: diese gestatten die Eingabe mehrphasiger, automatisch ablaufender Garprogramme (zwei Phasen bei Funktionsebene 4 und 6 Phasen bei Funktionsebene 6).



umidità_elux.eps

- **Elektronische Feuchtigkeitsregelung** (nur bei Funktionsebene 6): ermöglicht das Erzielen und Aufrechterhalten des gewünschten Feuchtigkeitsgrads bei den Zyklen **Heißluft, Mischbetrieb und Regenerierung**.


automan_elux.eps

**Manuelles oder automatisches Garprogramm** (nur bei Funktionsebene 6): ermöglicht die manuelle Eingabe oder den Zugriff auf die Bibliothek der eingespeicherten Garprogramme (**AUTO**).





prog_88_elux.eps

- **Programmanzeige** (nur bei Funktionsebene 6): ermöglicht durch entsprechende Tasten die Suche und die Auswahl eventuell eingespeicherter Garprogramme.

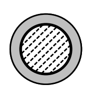



biblio_elux.eps

- **Bedienelemente für die Verwaltung der Programmbibliothek** (nur bei Funktionsebene 6): Bedientasten zur Speicherung, Änderung und Löschung von Garprogrammen.


portaper_elux.eps

**Anzeigelampe für offene Tür.**

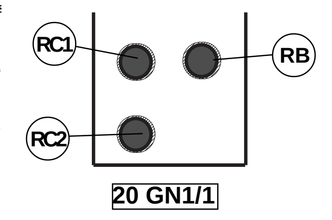

rc_rb.eps

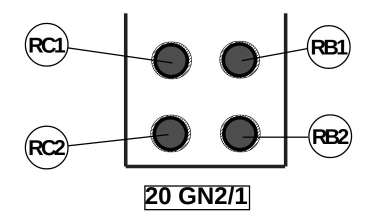
**RC oder RB: Leuchttasten zum Rückstellen der Brenner des Heißlufterzeuger (RC) und des Dampfgenerators (RB).** Bei Ausfall eines oder beider Brenner leuchtet die Lampe in der Taste auf. Danach 10 Sekunden abwarten und dann die Taste betätigen. Der Brenner wird automatisch wieder in Betrieb gesetzt. Sollte dies nicht der Fall sein, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

**Hinweis**: - Die Modelle **20 GN 1/1** haben zwei Brenner für die Heißlufterzeugung und einen Brenner für den Dampfgenerator. Demzufolge sind auch **zwei** Tasten **RC** und **eine** Taste **RB** vorhanden.

- Die Modelle **20 GN 2/1** haben jeweils zwei Brenner für beide Erzeuger und dementsprechend **zwei** Tasten **RC** und **zwei** Tasten **RB**.

**RC1)-Heißluftgenerator oben**
**RC2)-Heißluftgenerator unten**
**RB1)-Dampfgenerator oben**
**RB2)-Dampfgenerator unten**



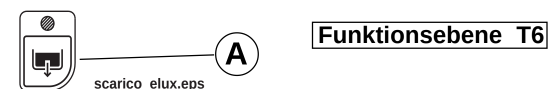



haccp.eps

**Taste HACCP (nur auf Anfrage):** ermöglicht die Aufzeichnung des Garprogramms in Konformität mit dem Standard **H.A.C.C.P. (Hazard Analisys and Critical Control Points).** Je nach Art des geforderten Systems können die Gardaten auf einem am Ofen angeschlossenen Drucker oder direkt auf Personal Computer ausgegeben werden.

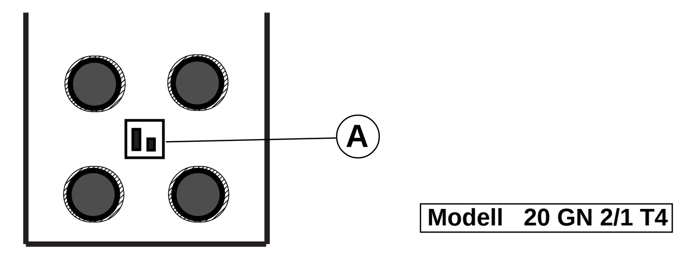
## 3.7. BEDIENELEMENTE ZUR STEUERUNG DES DAMPFGENERATORS

**Hinweis: Die Modelle 6 GN 1/1 TL4(ISG) sind nicht mit Dampfgeneratur ausgerüstet.**




**Funktionsebene T6**

**Manuelles Ablassen des Wassers aus dem Dampfgenerator:** Durch Betätigen der Taste **"A"** ermöglicht das Ablassen des Wassers aus dem Dampfgenerator




**Modell 20 GN 2/1 T4**

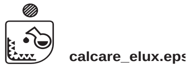
bei allen anderen Modellen erfolgt das Ablassen des Wassers durch Betätigung des Hebels, der sich unter der Bedientafel befindet)

> **Achtung**! Verbrennungsgefahr.
> Bei heißem Ofen, die Tür **immer** vorsichtig öffnen.

> **Achtung**! Um eine übermäßige Kalkansammlung im Dampfgenerator zu verhindern ist folgendes erforderlich:
> - Einhaltung der Parameter hinsichtlich der Wasserqualität – siehe Installation;
> - Am Ende des Arbeitstags den Dampfgenerator immer entleeren.




**Zustandsanzeige des Dampfgenerators:**
- **ausgeschaltet**: der Generator ist betriebsbereit;
- **leuchtend**: der Generator ist in der Vorheizphase. **Abwarten, bis die Lampe erlischt**.
- **blinkend**: der Generator wird gefüllt oder es fehlt Wasser. **Sicherstellen, daß der Ofen mit Wasser versorgt wird!**




**Kalkmelder**: wenn diese Lampe blinkt muß der Dampfgenerator entkalkt werden. Befolgen Sie dazu die Angaben gemäß Abschnitt 6.

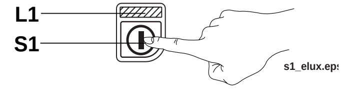
**Vor Verwendung des Ofens ist zu prüfen:**
- **daß der externe elektrische Sicherheitsschalter eingelegt ist**
- **daß der Gasabsperrhahn geöffnet ist;**
- **daß die Wasserabsperrhähne geöffnet sind;**
- **daß der Hebel zum Ablassen des Wassers aus dem Dampfgenerator (bei den Modellen, die damit ausgerüstet sind) auf "geschlossen" steht.**

# GEBRAUCH DES OFENS

## 4. FUNKTIONSEBENE T4

### 4.1. EINSCHALTEN DES OFENS

Zum Einschalten des Ofens die Taste des Schalters **S1** betätigen



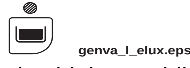
s1_elux.eps

#### 4.1.1. FÜR ALLE MODELLE

- Die grüne Leuchtanzeige **L1** leuchtet auf;
- Die Bedientafel leuchtet auf;
- Das Display des Thermometers / Thermostats **TS** zeigt die in der Zelle vorhandene Temperatur an;
- Die Zellenbeleuchtung wird eingeschaltet;

#### 4.1.2. MODELLE MIT DAMPFGENERATOR

- Der Dampfgenerator beginnt, sich zu füllen


genva_l_elux.eps

(Meldelampe blinkt);
- Der Dampfgenerator wird vorgeheizt


genvapor_elux.eps

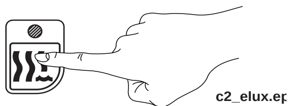
(Meldelampe ständig leuchtend);
- Der Dampfgenerator ist betriebsbereit (Meldelampe ausgeschaltet)

#### 4.1.3 AUSSCHALTEN DES OFENS

Zum Abschalten des Ofens ist **zwei Sekunden lang** die Taste des Schalters **S1** zu drücken
Wird die Taste nicht lange genug gedrückt, so wird die Betätigung vom Ofen ignoriert.

### 4.2. AUSWAHL DER GARMETHODE

Nach dem Einschalten des Ofens blinken die Leds der Garmethoden. Die gewünschte Methode direkt durch Drücken der entsprechenden Taste auswählen (z.B. **Mischbetrieb C2**)


c2_elux.ep

Die der ausgewählten Methode entsprechende Led leuchet auf, während alle anderen Leds ausgeschaltet werden.

**Hinweis**: in dieser Phase ist folgendes möglich:
- Änderung der Garmethode durch direktes Betätigen einer anderen Taste;
-Auswahl der Lüftergeschwindigkeit und der reduzierten Leistung;



potrid_elux.ep

- Den Zyklus für Garen und Warmhalten auswählen



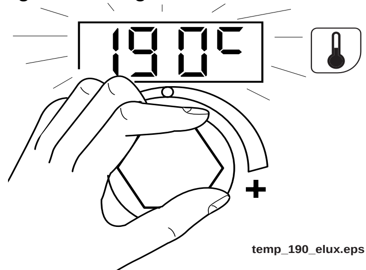
cookhold_elux.eps

(**Cook & Hold;** nur bei den Methoden **Heißluft** und **Dampf** und nur bei reduzierter Lüftergeschwindigkeit und Leistung möglich).

Nach Auswahl der Garmethode blinken Trennstriche auf den Displays des Thermostaten **TS**, des Timers **TM** und der Überwachung des Kerntermperaturfühlers **PRB.** Dies bedeutet, daß sie noch eingestellt werden müssen.

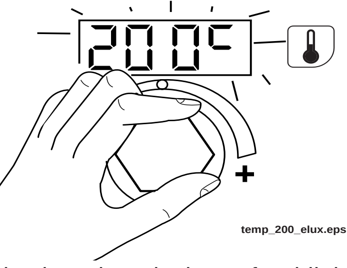
### 4.3. EINSTELLUNG DER GARTEMPERATUR

- Den Drehknopf des Thermostaten **TS** im Uhrzeigersinn drehen;
- Das Temperaturdisplay beginnt sofort zu blinken und zeigt die Temperatur an, die gerade eingestellt wird.



temp_190_elux.eps

- Den Drehknopf bei der gewünschten Temperatur arretieren (z.B. 200°C).



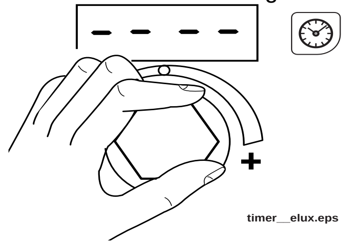
temp_200_elux.eps

Nach ca. 5 Sekunden hört das Display auf zu blinken und zeigt wieder den in der Zelle bestehenden Temperaturwert an.

**Hinweis**: je nach Art der gewählten Garmethode (C1, C2, usw. - siehe vorherigen Abschnitt) besteht ein Temperatur-Höchstwert, über welchen hinaus der Drehknopf **TS** nicht eingestellt werden kann.
**Für den Dampfzyklus C3 ist keine Temperatureinstellung erforderlich, da diese automatisch auf 100°C festgelegt ist.**

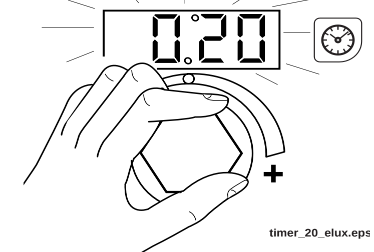
### 4.4. EINSTELLUNG DER GARZEIT

- Den Drehknopf des Timers **TM** im Uhrzeigersinn drehen;



timer__elux.eps

- Das Display der Garzeit beginnt sofort zu blinken und zeigt, in Stunden und Minuten, die Garzeit an, die gerade eingestellt wird.
- Den Drehknopf auf dem gewünschten Wert arretieren (z.B. 20 Minuten);

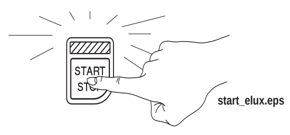


timer_20_elux.eps

Nach ca. 5 Sekunden hört das Display auf zu blinken.

## 4.5. BEGINN DES GARVORGANGS

- Überprüfen, daß die Ofentür geschlossen ist;
- Die Taste zum Starten des Garvorgangs betätigen,




die gelbe Leuchtanzeige der Start-Taste leuchtet auf. Der Garvorgang wird sofort gestartet. Die gelben Leuchtanzeigen der Drehknöpfe **TM** und **TS** leuchten auf und melden jeweils die Aktivierung der Beheizung und den Beginn der Zeitüberwachung für die Garzeit.
Die Displays des Thermostaten / Thermometers **TS** und des Timers **TM** zeigen jeweils an:
- **TS** die in der Zelle vorhandene Temperatur;
- **TM** die noch verbleibende Garzeit.

**Hinweis:**
- Es ist nicht möglich, die Garmethoden Dampf, Mischbetrieb und Regenerierung zu starken, solange der Dampfgenerator nicht betriebsbereit ist, was durch das Erlöschen der entsprechenden Meldelampe angezeigt wird (siehe Abschnitt 5.1).
Während dieser Zeit wird der Garzeit-Zähler nicht in Betrieb gesetzt und die gelbe Leuchtanzeige der Taste **Start Garen** blinkt; dies tritt auch ein, wenn die Tür des Ofens geöffnet wird. Dieser Zustand tritt dagegen nicht ein, wenn die Garmethode Regenerierung **CR** aktiviert wurde (in diesem Fall funktioniert der Ofen auch bei offener Tür).

**Achtung**! Verbrennungsgefahr.
Bei heißem Ofen, die Tür **immer** vorsichtig öffnen.

## 4.6. ABSCHALTEN DES GARZYKLUS

Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Garzyklus automatisch abgebrochen. Die gelben Meldelampen der Taste Start Garzyklus und der Drehknöpfe **TS** und**TM** erlöschen und das Läutwerk des Ofens wird für die Dauer einer Minute aktiviert.
Die Tür öffnen und das Produkt entnehmen.

**Achtung**! Verbrennungsgefahr.
Bei heißem Ofen, die Tür **immer** vorsichtig öffnen.

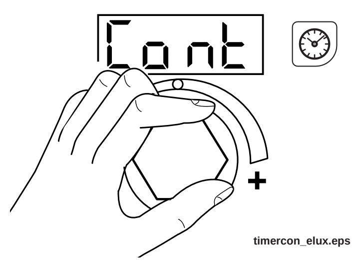
**Hinweis**:
- Das Läutwerk kann durch eine beliebige Betätigung an der Bedientafel oder durch Öffnen der Ofentür vorzeitig abgestellt werden.
Der Garzyklus kann **von Hand** abgebrochen werden, indem die Taste **Start / Stop Zyklus zwei** Sekunden lang gedrückt wird.




Durch erneutes Betätigen der Taste **Start / Stop** kann ein Zyklus ausgeführt werden, der mit dem gerade abgeschlossenen identisch ist.

## 4.7. HANDBETRIEB

Es ist möglich, Garzyklen von Hand einzugeben und den Timer abzuschalten. Dazu den Drehknopf **TM** im Uhrzeigersinn drehen, bis auf dem Display das Wort **"Cont"** erscheint, was für "**Dauergaren"** steht (dazu ist der Drehknopf über den auf der Anzeige angegebenen Wert von 8 Stunden hinaus zu drehen)




Die Taste **Start/Stop** betätigen, um den Zyklus zu starten.
In diesem Fall kann der Zyklus nur von Hand abgebrochen werden, indem zwei Sekunden lang die Taste **Start / Stop** betätigt oder der Ofen ausgeschaltet wird.

## 4.8. VORHEIZEN

Vor dem Beginn des eigentlichen Garens kann die Zelle des Ofens vorgeheizt werden.
Den Ofen bei leerer Zelle einschalten und folgendes einstellen:
- gewünschte Garmethode;
- Vorheiztemperatur am Thermostat **TS;**
- Dauergaren **"Cont"** am Timer **TM**;

Abwarten, bis das Temperaturdisplay das Erreichen der Vorheiztemperatur anzeigt, dann die Tür öffnen und das zu garende Produkt einführen.

**Achtung**! Verbrennungsgefahr.
Bei heißem Ofen, die Tür **immer** vorsichtig öffnen.

Die Tür schließen, am Timer **TM** die gewünschte Garzeit einstellen und eventuell anhand des Drehknopfs **TS** die Gartemperatur berichtigen.

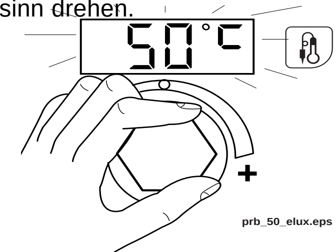
## 4.9. VERWENDUNG DES KERNTEMPERATURFÜHLERS (Kontrolle der Temperatur im Kern des Produkts)

Der Kerntemperaturfühler gestattet eine präzise Kontrolle der Temperatur im Kern des zu garenden Produkts. Damit kann der gewünschte Wert eingegeben und der Garvorgang automatisch abgebrochen werden, wenn dieser Wert erreicht ist.

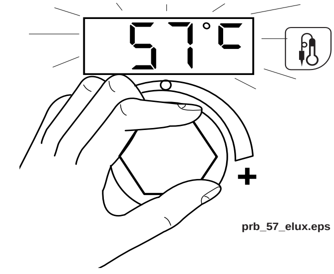
**Achtung**: der Kerntemperaturfühler ist ein Präzisionsbauteil. Stöße, gewaltsames Einführen und Ziehen an dem flexiblen Kabel (besonders bei Einsatz fahrbarer Geräte) müssen unbedingt vermieden werden. Die Garantieleistungen umfassen nicht den Austausch von Kerntemperaturfühlern, die durch unsachgemäßen Gebrauch beschädigt wurden.

1) Den Ofen einschalten un eventuell vorheizen.
2) Den Garzyklus abbrechen.
Den Fühler aus seiner Halterung entnehmen und ohne übermäßige Kraftanwendung in das Produkt einführen. Dabei muß sichergestellt werden, daß die Spitze (der empfindliche Teil) sich in der Nähe des Kerns des Produkts befindet.
Die Ofentür schließen.
3) Die gewünschte Garmethode auswählen und an **TS** die Gartemperatur einstellen.
**Achtung**: **am Timer TM darf keine Garzeit eingestellt werden**.

4) Den Drehknopf zur Bedienung des Kerntemperaturfühlers **PRB** im Uhrzeigersinn drehen.

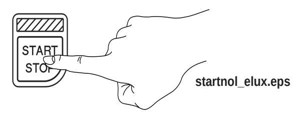



- Das Display **PRB** blinkt und zeigt den angeforderten Temperaturwert des Fühlers an. Der vorbestimmte Ausgangswert beträgt 50°C.
- Den Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen, um den Wert zu erhöhen, oder im Gegenuhrzeigersinn, um den auf dem Display angezeigten Wert zu verringern, bis der gewünschte Wert eingestellt ist.




- Den Drehknopf loslassen. Nach 5 Sekunden zeigt das Display den Temperaturwert an, der im Kern des Produkts vorhanden ist (z.B. 57°C).

5) **Start Zyklus**. Die Taste für Start Garen betätigen




6) **Abbruch des Zyklus**. Wenn die gewünschte Kerntemperatur des Produkts erreicht ist, schaltet der Ofen automatisch mit den vostehend beschriebenen Modalitäten ab (siehe Abschnitt 5.6 **Abbruch des Garzyklus**).

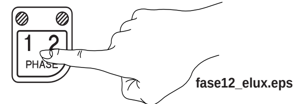
7)**Deaktivierung der Garmethode mit Kerntemperaturfühler**. (Dieser Vorgang kann nur bei unterbrochenem Garzyklus durchgeführt werden). Am Timer **TM** eine Garzeit einstellen. Dadurch wird automatisch jegliche vorher an PTB eingestellte Kernfühlertemperatur gelöscht. Umgekehrt wird durch Eingabe einer Temperatur an **PRB** die eventuelle Einstellung von **TM** gelöscht. Die Garmodalität mit Kerntemperaturfühler wird auch durch Ausschalten des Ofens deaktiviert.

## 5.10. GAREN IN PHASEN MIT AUTOMATISCHER ABFOLGE

Der Ofen mit Funktionsebene 4 gestattet die Ausführung von Garzyklen, die aus zwei aufeinanderfolgenden Phasen bestehen. Zum Beispiel:

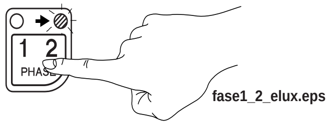
- Phase 1: - Heißluft 200°C
  - Kerntemperaturfühler 70°C
- Phase 2: - Mischbetrieb 220°C
  - Dauer 40 Minuten

Der Übergang von Phase 1 auf Phase 2 erfolgt automatisch.
Die Steuerung eines Garzyklus in zwei Phasen erfolgt anhand der Taste



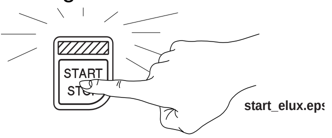

Diese ist mit zwei Leds (eine pro Phase) ausgerüstet, die beide rot (Phase aktiv) oder grün (Phase nicht aktiv) leuchten können.

Die Eingabe eines Zyklus mit zwei Phasen wird wie folgt vorgenommen:
1) Den Ofen einschalten und vorheizen;
2) Bei Erreichen der Vorheiztemperatur, den Zyklus unterbrechen;
3) Die gewünschte Garmethode, die Zellentemperatur, die Garzeit (oder die Temperatur des Kernfühlers) wie vorstehend erläutert einstellen.
4) Die Taste **"PHASE"** betätigen:




Die Led der Phase 2 leuchtet nun rot, während die Led der Phase 1 grün ist. Gleichzeitig blinken die Leds der Auswahltasten der **Garmethoden**, wodurch eine neue Eingabe für die Phase 2 angefordert wird.
5) Auswählen:
- Die Garmethode für Phase 2;
- Die Zellentemperatur für Phase 2;
- Die Garzeit (oder die Temperatur für den Kernfühler) für Phase 2;

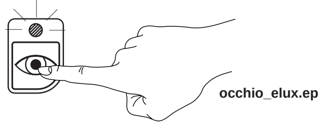
6) Der Garzyklus in zwei Phasen ist nun eingegeben. Das zu garende Produkt in den Ofen geben und die Taste **Start Zyklus** betätigen



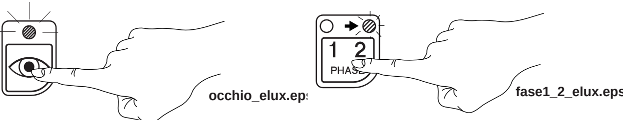

Der Zyklus beginnt mit der Phase 1 (Led der Phase 1 rot) und **geht automatisch** auf die Phase 2 über (Led der Phase 2 rot), sobald die erste beendet ist.
Der Übergang wird auch durch ein kurzes Tonsignal am Ende der Phase 1 gemeldet.
Am Ende der Phase 2 wird der Garvorgang automatisch abgebrochen, wie vorstehend beschrieben.

## 5.11. ÄNDERUNG / ANZEIGE DER EINGEGEBENEN PARAMETER

- Bei **gesperrtem** Garzyklus gestatten die folgenden Bedienelemente die Abänderung der Parameter:
1) Garmethode;
2) Gartemperatur **TS**;
3) Garzeit **TM**;
4) Temperatur des Kerntemperaturfühlers **PRB** (als Alternative zur Garzeit).
- Bei laufendem Zyklus ist dies nur nach Betätigen der Taste **Anzeige Parameter** möglich.




Auf diese Weise können die Eingabeparameter der aktiven Phase (die durch die rot leuchtende Led angezeigt wird) angesehen und geändert werden. Zur Anzeige und eventuellen Änderung der **Eingaben der jeweils anderen Phase** (soweit vorhanden), sind nacheinander die folgenden Tasten zu betätigen.



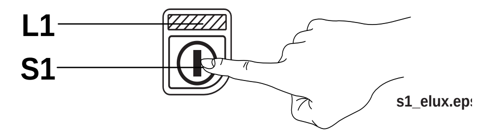

Zum Verlassen des Anzeigemodus ist lediglich die gleiche Taste erneut zu drücken. Die Led erlischt. Nach 5 Sekunden wird der Anzeigemodus jedoch in jedem Fall automatisch verlassen und es erfolgt die Rückkehr zu den laufenden Parametern.

# 5. FUNKTIONSEBENE T6

## 5.1. EINSCHALTEN DES OFENS

Zum Einschalten des Ofens die Taste des Schalters **S1** betätigen. Dadurch tritt folgender Zustand ein:

- Die grüne Leuchtanzeige **L1** leuchtet auf;




- Die Bedientafel leuchet auf;
- Das Display des Thermometers / Thermostaten **TS** zeigt die in der Zelle vorhandene Temperatur an;
- Die Zellenbeleuchtung wird eingeschaltet;
- Der Dampfgenerator beginnt sich zu füllen




(Meldelampe blinkt);

- Der Dampfgenerator wird vorgeheizt




(Meldelampe ständig leuchtend);

- Der Dampfgenerator ist betriebsbereit (Meldelampe ausgeschaltet)

### 5.1.1 AUSSCHALTEN DES OFENS

Zum Abschalten des Ofens ist zwei Sekunden lang die Taste des Schalters **S1** zu betätigen. Wird die Taste nicht lange genug gedrückt, wird die Betätigung vom Ofen ignoriert.

## 5.2. AUSWAHL AUTOMATIK / HANDBETRIEB

Nach dem Einschalten des Ofens blinken die beiden Leds der Taste zur Auswahl des **"Hand- / Automatikbetriebs"**.




Durch Betätigen dieser Taste kann von einer Betriebart auf die anderen umgeschaltet werden, die jeweils durch das Aufleuchten der entsprechenden Led angezeigt wird.

- **Handbetrieb**: in dieser Betriebsart muß nach jedem Einschalten das gewünschte Garprogramm eingegeben werden. Bei Abschalten des Ofens wird der eingestellte Zyklus gelöscht.
- **AUTO**: diese Betriebsart ermöglicht die Nutzung von Garprogrammen, die in einem Speicher abgelegt sind (Programmbibliothek). Diese Programme können vom Bediener eingegeben und gespeichert werden und bleiben auch nach Ausschalten des Ofens erhalten. Es können maximal 50 Garprogramme eingespeichert werden.

Jede Betätigung dieser Taste führt zum Umschalten auf die jeweils andere Betriebsart.

Nachfolgend wird zunächst der **Handbetrieb**, und anschließend der **AUTO-Betrieb** erläutert.

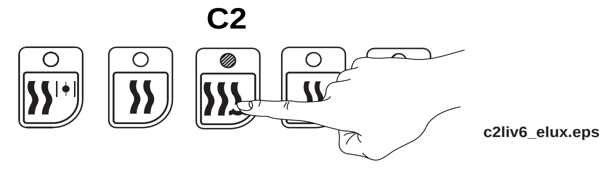
## 5.3. HANDBETRIEB

Nach dem Einschalten des Ofens anhand der entsprechenden Taste leuchtet die Anzeigeled für den Handbetrieb auf.




## 5.4. AUSWAHL DER GARMETHODE

Die den verschiedenen Garmethoden entsprechenden Leds blinken. Die gewünschte Methode direkt durch Betätigen der zugehörigen Taste auswählen (z.B. **Mischbetrieb C2**)




Die der ausgewählten Methode entsprechende Led leuchtet auf, während alle anderen Leds ausgeschaltet werden.

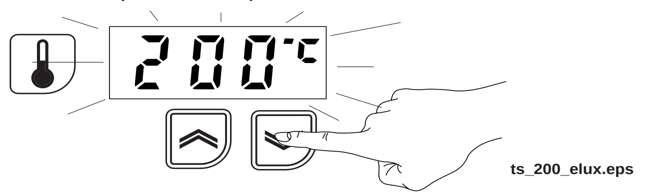
**Hinweis**: in dieser Phase ist folgendes möglich:
- Änderung der Garmethode durch direktes Betätigen einer der anderen Tasten;
- Auswahl der Lüftergeschwindigkeit und der reduzierten Leistung;
- Die Modalität Garen und Warmhalten **Cook & Hold** auswählen**;** (nur bei den Garmethoden **Heißluft** und **Dampf** und nur bei reduzierter Lüftergeschwindigkeit und Leistung möglich).

Nach Auswahl der Garmethode, blinken Trennstriche auf den Displays des Thermostaten **TS**, des Timers **TM** und der Überwachung des Kerntemperaturafühlers **PRB**.

## 5.5. EINSTELLUNG DER GARTEMPERATUR

Am Thermostat **TS** die Taste ⇧ zum Erhöhen, die Taste ⇩ zum Verringern des einzustellenden Temperaturwerts betätigen. Daß es sich um eine neue Einstellung handelt wird durch das Blinken des Displays angezeigt.

Die Taste bei Erreichen des gewünschten Temperaturwerts loslassen (z.B. 200°C).




Nach ca. 5 Sekunden hört das Display auf zu blinken und zeigt wieder den in der Zelle vorhandenen Temperaturwert an.

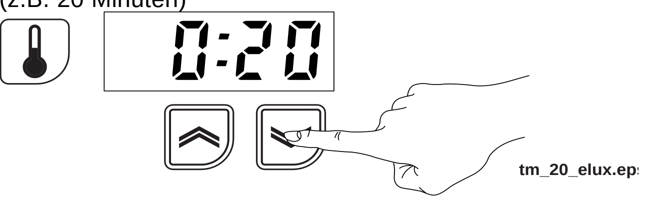
**Hinweis**:
Je nach ausgewählter Garmethode (C1, C2, usw. - siehe vorherigen Abschnitt) besteht ein Temperatur-Höchstwert, über welchen hinaus der Thermostat **TS** durch Betätigen der Tasten nicht eingestellt werden kann.

Im **Dampfzyklus C3** ist keine Temperatureingabe notwendig, da diese **automatisch auf 100°C festgelegt** ist. Dagegen ist es möglich, niedrigere Werte einzugeben. Dadurch sind Betriebsarten möglich, wie z.B. **Dampf mit mäßiger Temperatur (C4).**

## 5.6. EINSTELLUNG DER GARZEIT

Am Timer **TM** die Taste ⇧ zum Erhöhen, die Taste ⇩ zum Verringern des einzugebenden Zeitwerts betätigen. Daß es sich um eine neue Einstellung (in Stunden und Minuten) handelt wird durch das Blinken des Displays angezeigt.

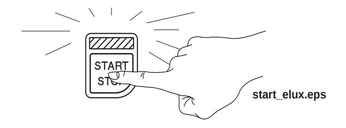
Die Taste bei Erreichen des gewünschten Wertes loslassen (z.B. 20 Minuten)




Nach ca. 5 Sekunden hört das Display auf zu blinken.

## 5.7. BEGINN DES GARVORGANGS

- Sicherstellen, daß die Ofentür geschlossen ist;
- Die Taste zum Starten des Garvorgangs betätigen;




Die gelbe Leuchtanzeige der Start-Tase leuchtet auf
Die Displays des Thermostaten / Thermometers **TS** und des Timers **TM** zeigen jeweils an:
- **TS** die in der Zelle vorhandene Temperatur;
- **TM** die noch verbleibende Garzeit.

**Hinweis**:
- Es ist nicht möglich, Garzyklen (Dampf, Mischbetrieb, Regenerierung) zu starten, solange der Dampfgenerator nicht betriebsbereit ist, was durch das Erlöschen der entsprechenden Meldelampe angezeigt wird (siehe Abschnitt 5.1).
Während dieser Zeit wird der Garzeit-Zähler nicht aktiviert und die gelbe Leuchtanzeige der Taste **Start Garen** blinkt. Dies ist auch der Fall, wenn die Ofentür geöffnet wird. Dieser Zustand tritt nicht ein, wenn die Garmethode Regenerierung **CR** gewählt wurde (in diesem Fall funktioniert der Ofen auch bei offener Tür).

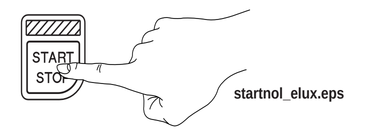
**Achtung**! Verbrennungsgefahr.
Bei heißem Ofen, die Tür **immer** vorsichtig öffnen.

## 5.8. ABBRUCH DES GARVORGANGS

Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Garzyklus automatisch abgebrochen und das Läutwerk des Ofens für die Dauer einer Minute aktiviert.
Die Tür öffnen und das Produkt entnehmen.

**Achtung**! Verbrennungsgefahr.
Bei heißem Ofen, die Tür **immer** vorsichtig öffnen.

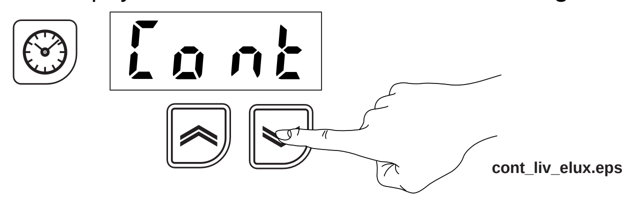
**Hinweis**:
- Das Läutwerk kann durch eine beliebige Betätigung an der Bedientafel oder Öffnen der Tür vorzeitig abgestellt werden.
Der Garzyklus muß **von Hand** abgebrochen werden, indem die Taste **Start / Stop Zyklus zwei** Sekunden lang betätigt wird.




Wird die Taste nicht lange genug gedrückt, so wird die Betätigung vom Ofen ignoriert.
Durch erneutes Betätigen der Taste **Start / Stop** kann ein weiterer Zyklus ausgeführt werden, der mit dem gerade abgeschlossenen identisch ist.

## 5.9. HANDBETRIEB

Es ist möglich, Garzyklen von Hand einzugeben und den Timer abzuschalten. Dazu die Taste ⇓ am Timer **TM** betätigen. Auf dem Display erscheint das Wort **"Cont"**, das für **"Dauergaren"** steht.




In diesem Fall kann der Zyklus nur von Hand abgebrochen werden, indem zwei Sekunden lang die Taste **Start / Stop** Zyklus betätigt oder der Ofen ausgeschaltet wird.

## 5.10. VORHEIZEN

Vor dem eigentlichen Garen kann die Zelle des Ofens vorgeheizt werden.
Den Ofen bei leerer Zelle einschalten folgendes einstellen:
- gewünschte Garmethode;
- Vorheiztemperatur am Thermostat **TS;**
- Dauergaren **"Cont"** am Timer **TM**;
- Abwarten, bis das Display das Erreichen der eingestellten Vorheiztemperatur anzeigt.
- Die Tür öffnen und das zu garende Produkt einführen.

**Achtung**! Verbrennungsgefahr.
Bei heißem Ofen, die Tür **immer** vorsichtig öffnen.

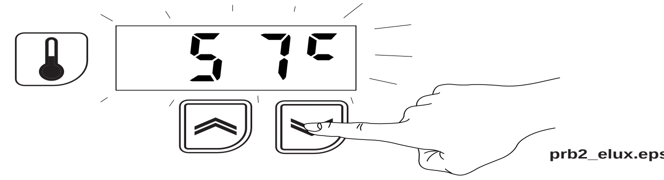
- Die Tür schließen, am Timer **TM** die gewünschte Garzeit einstellen und eventuell am Thermostat **TS** die Gartemperatur berichtigen.

## 5.11. VERWENDUNG DES KERNTEMPERATURFÜHLERS (Kontrolle der Temperatur im Kern des Produkts)

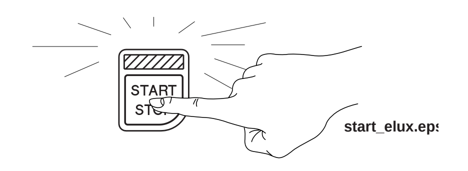
Der Kerntemperaturfühler gestattet eine präzise Kontrolle der Temperatur im Kern des zu garenden Produkts. Dadurch kann der gewünschte Temperaturwert eingegeben und der Garvorgang automatisch abgebrochen werden, wenn diese erreicht ist.

**Achtung**: der Kerntemperaturfühler ist ein Präzisionsbauteil. Stöße, gewaltsames Einführen und Ziehen an dem flexiblen Kabel (besonders bei Einsatz fahrbarer Geräte) müssen unbedingt vermieden werden. Die Garantieleistungen umfassen nicht den Austausch von Kerntemperaturfühlern, die durch unsachgemäßen Gebrauch beschädigt wurden.

1) Den Ofen einschalten und eventuell vorheizen.
2) Den Garzyklus unterbrechen.
Den Fühler aus seiner Halterung nehmen und ohne übermäßige Kraftanwendung in das Produkt einführen. Dabei ist sicherzustellen, daß sich die Spitze (empfindlicher Teil) in der Nähe des Kerns des Produkts befindet.
Die Ofentür schließen.
3) Die gewünschte Garmethode auswählen und an TS die Gartemperatur einstellen.
- Das Display **PRB** blinkt und zeigt den für den Fühler eingestellten Temperaturwert an. Der voreingestellte Ausgangswert beträgt 50°C.
**Achtung: am Timer TM darf keine Garzeit eingestellt werden**.
4) Zur Steuerung des Kerntemperaturfühlers **PRB** die Tasten ⇑ zum Erhöhen bzw. ⇓ zum Verringern des auf dem Display angezeigten Temperaturwerts betätigen, bis der gewünschte Wert erreicht ist.




- Die Taste loslassen, wenn der gewünschte Wert erreicht ist. Nach 5 Sekunden zeigt das Display den im Kern des Produkts vorhandenen Temperaturwert an (z.B. 57°C).
5) **Starten des Garzyklus**. Die Taste **Start / Stop Garen** betätigen.



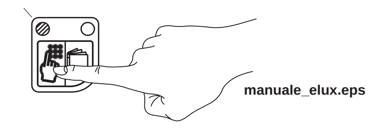
6) **Abbruch des Zyklus**. Wenn im Kern des Produkts die eingestellte Temperatur erreicht wurde, schaltet der Ofen automatisch mit den vorstehend beschriebenen Modalitäten ab (siehe Abschnitt 6.8 **Abbruch des Garzyklus**).
7) **Deaktivierung des Betriebs mit Kerntemperaturfühler**. (Dieser Vorgang kann nur bei unterbrochenem Garzyklus ausgeführt werden). Am Timer **TM** eine Garzeit einstellen. Dadurch wird automatisch jegliche vorher am PRB eingestellte Kernfühlertemperatur gelöscht. Umgekehrt wird durch die Eingabe einer Temperatur am **PRB** die eventuelle Einstellung von **TM** gelöscht.
Der Betrieb mit Kerntemperaturfühler wird auch durch Ausschalten des Ofens deaktiviert.

## 5.12. GAREN IN PHASEN MIT AUTOMATISCHER ABFOLGE

Der Ofen mit Funktionsebene 6 ermöglicht das Ausführen von Garprogrammen mit mehreren aufeinanderfolgenden Phasen. Zum Beispiel:

- Phase 1: - Heißluft 200°C
  - Kerntemperaturfühler 70°C
- Phase 2: - Mischbetrieb 220°C
  - Dauer 40 Minuten
- Phase 3: - Heißluft 250°C
  - Dauer 15 Minuten

usw. bis zu höchstens 6 Phasen.
Während des Garens erfolgt der Übergang von einer Phase auf die nächste automatisch, bis zum ebenfalls automatischen Abbruch des Programms bei Beendigung der letzten eingegestellten Phase.
Die Einstellung eines mehrphasigen Garprogramms erfolgt anhand der Taste



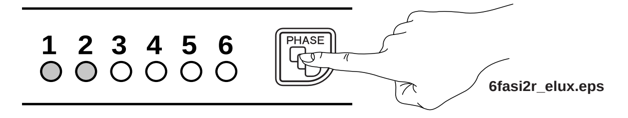

fase_elux.eps

Diese ist mit sechs Leds (eine pro Phase) ausgestattet, von denen jede entweder rot (Phase aktiv) oder grün (Phase nicht aktiv) leuchten kann. Ausgeschaltete Leds zeigen noch nicht angewählte Phasen an.
Zur Eingabe eines Garzyklus in mehreren Phasen ist wie folgt vorzugehen:

1) Den Ofen **im Handbetrieb** einschalten und vorheizen

manuale_elux.eps

2) Nach erfolgtem Vorheizen, den Zyklus abbrechen. Die Led der ersten Phase leuchtet nun rot, während die Leds aller anderen Phasen ausgeschaltet sind.
3) Die gewünschte Garmethode, die Zellentemperatur und die Garzeit (oder alternativ die Temperatur des Kernfühlers) für Phase 1 einstellen, wie vorstehend beschrieben.
4) Die Taste "PHASE" betätigen: die Led der Phase 2 leuchtet nun rot, während die Led der Phase 1 nun grün ist.

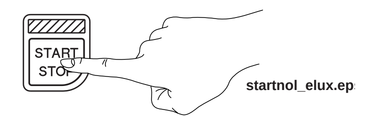



6fasi2r_elux.eps

Gleichzeitig blinken die Leds der Tasten für die Wahl der Garmethode.

5) Nun ist folgendes zu wählen:
- Garmethode für Phase 2;
- Zellentemperatur für Phase 2;
- Garzeit (oder, alternativ, die Temperatur des Kernfühlers) für Phase 2.

6) Zur Eingabe weiterer Phasen sind die Punkte **4** und **5** bis zu einem Maximum von 6 Phasen zu wiederholen.
7) Damit ist die Eingabe des mehrphasigen Garprogramms abgeschlossen. Das zu garende Produkt einführen und die Taste **Start Zyklus** betätigen




startnol_elux.ep

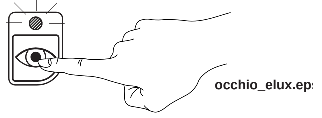
Der Zyklus beginnt mit der Phase 1 (Led der Phase 1 rot) und **geht automatisch** auf die Phase 2 über (Led der Phase 2 rot), sobald die erste beendet ist, usw. bei den nachfolgenden Phasen (soweit eingegeben).
Der Übergang von einer Phase zur anderen wird auch durch ein kurzes Tonsignal gemeldet.
Am Ende der letzten Phase wird der Garvorgang automatisch abgebrochen, wie vorstehend beschrieben.

## 5.13. ÄNDERUNG / ANZEIGE DER EINGEGEBENEN PARAMETER

- Bei **gesperrtem** Garzyklus gestatten die folgenden Bedienelemente die Abänderung der Parameter:

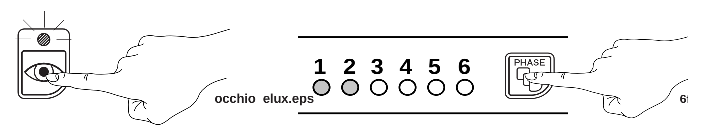
1) Garmethode;
2) Gartemperatur **TS**;
3) Garzeit **TM**;
4) Temperatur des Kerntemperaturfühlers **PRB** (als Alternative zur Garzeit).

- Bei laufendem Zyklus ist dies nur nach Betätigen der Taste **Anzeige Parameter** möglich.



occhio_elux.eps

Auf diese Weise können die Eingabeparameter der aktiven Phase (die durch die rot leuchtende Led angezeigt wird) angesehen und geändert werden. Zur Anzeige und eventuellen Änderung der **Eingaben der jeweils anderen Phase** (soweit vorhanden), sind nacheinander die folgenden Tasten zu betätigen

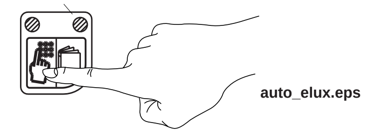



occhio_elux.eps

Zum Verlassen des Anzeigemodus ist lediglich die gleiche Taste erneut zu drücken. Die Led erlischt. Nach 5 Sekunden wird der Anzeigemodus jedoch in jedem Fall automatisch verlassen und es erfolgt die Rückkehr zu den laufenden Parametern.




## 5.14. AUTOMATIK

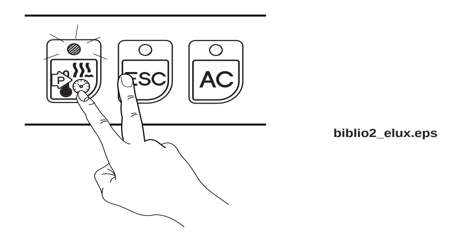



**Vorbemerkung**: die Modalität "Automatik" gestattet es, die manuell eingegebenen Programme zu speichern;
Siehe dazu zunächst Abschnitt **6.3 "Handbetrieb"**.

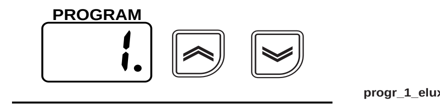
**Hinweis:**
Wird der Ofen ausgeschaltet, nachdem ein Garprogramm wie im vorstehenden Abschnitt beschrieben eingegeben wurde, so **gehen die entsprechenden Daten verloren**, da das Steuergerät im Handbetrieb die Programme nicht speichert.
Soll ein Programm gespeichert werden, ist wie folgt vorzugehen:

### 5.14.1 SPEICHERUNG DES GARPROGRAMMS

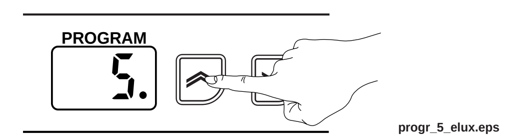
Nach Einstellung eines Garprogramms im **HANDBETRIEB**:
1) **Gleichzeitig** die Taste **M** zum Zugriff auf den Speicher, und die Taste **ESC** zwei Sekunden lang drücken.




Die Led der Taste **M** beginnt zunächst zu blinken und leuchtet dann ständig. Sie befinden sich nun **innerhalb des Programmspeichers** (Bibliothek).
2) Die Anzeige der eingespeicherten Programme positioniert sich auf das Programm Nr. 1



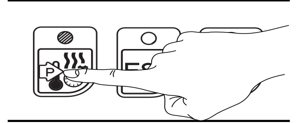

Mit Hilfe der Auf- bzw. Abwärtstasten auf dem Display die Nummer einstellen, die dem zu speichernden Programm zugeordnet werden soll (z.B. Programm Nr. 5)




**Hinweis**: Die Programme müssen nicht unbedingt mit aufeinanderfolgenden Nummern eingegeben werden (d.h. z.B. 01-02-03 usw.). Sie können mit einer beliebigen Nummer zwischen 1 und 50 bezeichnet werden. Die noch freien Programmnummern werden durch Blinken gekennzeichnet, während bereits belegte Nummern nicht blinken.
3) Speichern des Programms.

**Hinweis:** um ein Programm unter einer bereits belegten (nicht blinkenden) Nummer speichern zu können, muß das bereits bestehende Programm gelöscht werden (siehe dazu Abschnitt "**Löschen gespeicherter Programme"**).

Nach Auswahl der dem Programm zuzuordnenden Nummer, 2 Sekunden lang die Taste **M** betätigen



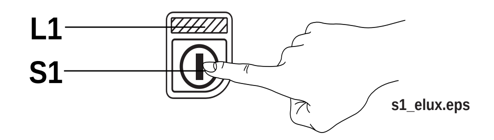

Ein Tonsignal und die Tatsache, daß die Nummer nicht mehr blinkt, zeigen an, daß die **Speicherung erfolgt ist.**
4) Verlassen des Programmspeichers.
Zum Verlassen des Speichers erneut gleichzeitig die Tasten **M** und **ESCAPE/RETURN (ESC)** betätigen, bis die gelbe Led der Taste **M** erlischt (2 Sekunden).

### 5.14.2 VERLASSEN DES SPEICHERS OHNE DURCHFÜHRUNG VON ÄNDERUNGEN

**Hinweis**: der Programmspeicher (Led der Taste **M** leuchtet) kann durch zwei Sekungen langes Betätigen der Taste **ESCAPE/ /RETURN (ESC)** wieder verlassen werden.

### 5.14.3 GAREN IM AUTOMATIKBETRIEB (unter Verwendung vorher eingespeicherter Programme)

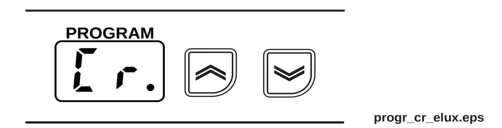
1) Sicherstellen, daß die Ofentür geschlossen ist;
2) Den Ofen einschalten;



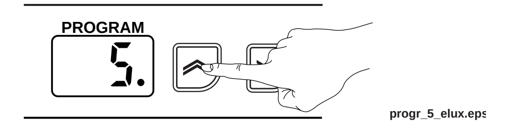

3) 3) Die Betriebsart auswählen



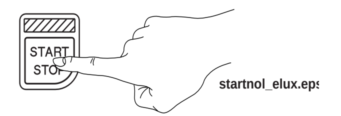

4) Das Display der eingespeicherten Programmbibliothek leuchtet auf und zeigt das Programm **Cr** an (Regenerierung, siehe folgenden Abschnitt).




5) Durch Betätigen der Tasten, die Nummer des auszuführenden Programms eingeben, z.B. Programm Nr. 5.




6) Den Zyklus durch Betätigen dieser Taste aktivieren



### 5.14.4 REGENERIERUNGSPROGRAMM Cr

Bei Öfen mit Funktionsebene L6 ist das Regenerierungsprogramm **Cr** in der Programmbibliothek vorgespeichert (und kann daher nicht gelöscht werden) Zur Ausführung des **Regenerierungszyklus Cr** ist der Automatikbetrieb zu aktivieren und vorzugehen, wie oben beschrieben. Die Auf- und Abwärtstasten betätigen, bis auf dem Programmdisplay die Angabe **Cr** erscheint.

Das Regenerierungsprogramm umfaßt eine einzige Phase mit folgenden Eigenschaften:

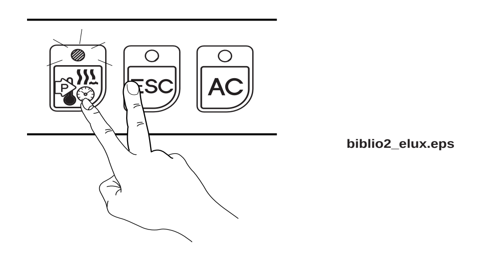
- Spezialzyklus mit kontrollierter Feuchtigkeit;
- Vorbestimmter Temperaturwert 140°C (kann bei Bedarf geändert werden);
- Nutzung der vollen Leistung;
- Dauerbetrieb **"Cont"** . **Nach der Aufnahme des Betriebs bleibt dieses Betriebart sowohl bei offener als auch bei geschlossener Ofentür aktiv**.

**Achtung**! Verbrennungsgefahr.
Bei heißem Ofen, die Tür **immer** vorsichtig öffnen.

Als Alternative gestattet dieser Zyklus auch die Eingabe einer Garzeit oder die Verwendung des Kerntemperaturfühlers.

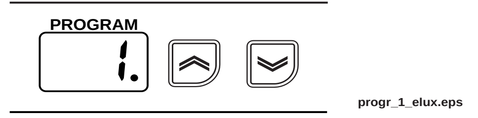
### 5.14.5 LÖSCHEN EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS

1) Bei Wahlschalter in Stellung **AUTO**, gleichzeitig die Tasten **M** für den Zugriff auf den Speicher, und die Taste **ESC** 2 Sekunden lang betätigen, wie bereits beschrieben.



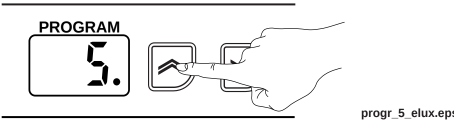

biblio2_elux.eps

2) Das Display der gespeicherten Programme zeigt die Nummer 1 an.




progr_1_elux.eps

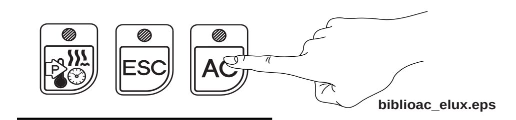
3) Mit Hilfe der Auf- und Abwärtstasten, die Nummer des Programms auswählen, das gelöscht werden soll, z.B. Programm Nr. 5




progr_5_elux.eps

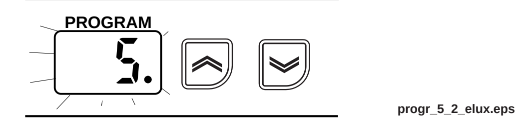
Das Display zeigt die Programmnummer 5 an (nicht blinkend).

4) Zwei Sekunden lang die Taste **AC** drücken




biblioac_elux.eps

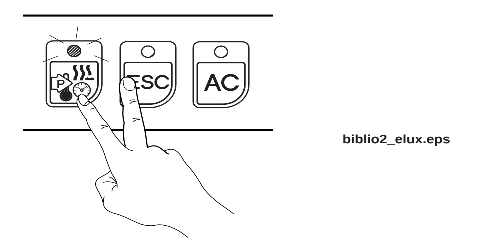
Am Ende dieses Vorgangs blinkt die Programmnummer 5. Das Programm wurde gelöscht.




progr_5_2_elux.eps

**Hinweis**: zum Löschen weiterer Programme, die Vorgänge der Punkte **3** und **4** wiederholen. Das Regenerierungsprogramm **Cr** ist geschützt und kann nicht gelöscht werden.

Abschließend gleichzeitig zwei Sekunden lang die Tasten **M** und **ESC** drücken, um den Speicher des Steuersystems zu verlassen und die vorgenommenden Änderungen zu registrieren.




biblio2_elux.eps

**Hinweis**: Sollten Fehler unterlaufen, d.h. falsche Programme gelöscht worden sein, nur die Taste **ESC** betätigen (wie bereits in Abschnitt 5.14.2 beschrieben), um den Speicher zu verlassen, ohne die vorgenommenen Löschungen zu bestätigen.

DE

# 6. FÜR ALLE MODELLE

## 6.1. ALARMMELDUNGEN UND DIAGNOSE

Der Ofen zeigt besondere Zustände an, d.h.:
• Funktionsstörungen oder Ausfälle. In diesem Fall erscheinen auf den verschiedenen Displays die entpsrechenden Fehlernummern. Es folgt die Liste der Fehlernummern und deren Bedeutung.

**EPt1 -** Zellenfühler unterbrochen oder kurzgeschlossen.

**EPt2 -** Fühler des Dampfgenerators unterbrochen oder kurzgeschlossen.

**EPt3 -**Kerntemperatur fühlerunterbrochen oder kurzgeschlossen.

**EPt4 -** Bypass-Fühler unterbrochen oder kurzgeschlossen.

**EPt8 -** Temperaturfühler des elektronischen Steuergeräts beschädigt.

**ESCH -** Funktionsstörung der Kühlgeräte des Bedienungsüberwachungsschaltkreises.

**Etub -** Temperaturbegrenzer des Dampfgenerators angesprochen (150°C).

**Etuc -** Temperaturbegrenzer der Zelle angesprochen (320°C).

**EFLP -** Motorbetriebenes Dampfablaßventil der Zelle defekt (nur bei Funktionsebene T6)

**WICHTIG!**
**Bei laufendem Garzyklus wird das Auftreten einer Fehlermeldung durch Einschalten des Läutwerks und Abbruch des Garvorgangs begleitet.**
**In diesem Fall kann das Gerät nur für Betriebsarten verwendet werden, in denen die Bedingungen nicht eintreten, die zum Fehler geführt haben. Dazu muß der Ofen lediglich auf einen Zyklus programmiert werden, bei dem das defekte Bauteil nicht verwendet wird.**
**Dem Kundendienst muß die auf dem Display angezeigte Fehlernummer mitgeteilt werden.**

## 6.2. ABSCHALTEN IM STÖRUNGSFALL

Im Fall einer Störung, das Gerät wie folgt abschalten:
• Den dem Gerät vorgeschalteten Automatikschalter der Stromversorgung ausschalten und die Gas-und Wasserhähne schließen.
• Wenden Sie sich bitte an eine Kundendienststelle, die über entsprechend ausgebildetes und vom Hersteller zugelassenes Personal verfügt.

## 6.3. REINIGUNG UND WARTUNG

• Am Ende jedes Arbeitstags die Zelle des Ofens mit geeigneten Produkten reinigen. Dabei die Empfehlungen des Herstellers beachten.
• Das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen.
• Für die Reinigung keine chlorhaltigen Produkte (Bleichmittel, Salzsäure usw.) verwenden, auch nicht in verdünntem Zustand.
• Zur Reinigung des Bodens unter dem Gerät keine korrosionsfördernden Mittel (z.B. Salzsäure) verwenden.
An der Bedientafel des Geräts befindet sich die Taste

clean_elux.eps

die die Durchführung des Reinigungszyklus der Garkammer gestattet.
Diese Taste ist wie folgt zu verwenden:
**Vorbemerkung**: Der Zyklus wird nur dann korrekt gestartet, wenn die Temperatur im Inneren der Zelle unter 90 °C liegt. Falls notwendig, vorher für die Kühlung des Garraums sorgen.


ventola_elux.eps

1) - Danach 2 Sekunden lang bei geschlossener Ofentür die Taste **"CLEAN"** betätigen (Beginn des Reinigungszyklus). Der Beginn des Reinigungszyklus (Phase 1) wird durch das Aufleuchten der zugehörigen Led angezeigt.


clean_ac_elux.eps

Nach etwa 5 Minuten wird ein Tonsignal gegeben.

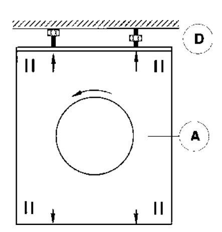
2) - Die Ofentür öffnen und die zu reinigenden Flächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel besprühen.

3) - Die Tür wieder schließen. Auf dem Temperaturdisplay der Zelle läuft ein Zeitzähler von 120 Sekunden ab, d.h. der notwendigen Einwirkungszeit des Entfettungsmittels.
Nach Abschluss der Entfettung wird automatisch ein weiterer Zyklus eingeleitet (Phase 2). Dieser dauert 10 Minuten. Nach Beendigung wird ein Tonsignal gegeben und die Led der Taste **"CLEAN"** erlischt (Reinigungszyklus abgeschlossen).

4) - Die Ofentür öffnen und das Innere der Zelle abspülen.
Um das Reinigen der Garkammer zu erleichtern, die Führungen für fahrbare Strukturen am Boden der Garkammer (soweit vorhanden), die seitlichen Luftdüsen der Topfhalterungen und die Absaugwand entfernen.

• Der Ausbau der **Luftdüsen** aus der Garkammer ist wie folgt vorzunehmen:
- Das Element anheben und drehen, so daß die beiden vorderen Halterungssprossen ausgerastet werden. Dann die Befestigungsnasen aus den Schlitzen der Absaugwand ausklinken und das Teil entnehmen.
Zum Wiedereinbau ist in umgekehrter Reihenfolge vorzugehen.

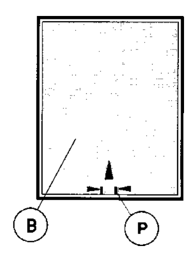
• Der Ausbau der **Absaugwand "A"** (Abb."18") aus der Garkammer ist folgendermaßen vorzunehmen:
- den Ofen ausschalten und die Stromversorgung des Geräts unterbrechen;
- nach Entfernen der beiden seitlichen Düsen, mit Hilfe eines Sechskantschlüssels die beiden Muttern "D" der oberen Gewindestifte anziehen, bis sie an der Decke der Garkammer anliegen;
- Die Absaugwand anheben und aus den unteren Stiften der Kammer lösen;
- Danach das Teil nach unten drücken, um das Lösen aus den beiden oberen Gewindestiften zu ermöglichen.




18

**Hinweis**: Die vier Pfeile auf der Absaugwand zeigen die Lage der Bohrungen für die oberen und unteren Stifte an. Zum Wiedereinbau des Teils sind obige Vorgänge in umgekehrter Reihenfolge auszuführen und die Muttern “D” bis zum Anschlag an der Wand festzuziehen.

• Den eventuell vorhandenen **Fettfilter “B”** mindestens alle drei Garzyklen reinigen.
Um die Reinigung dieses Filters zu erleichtern, kann der Rost ausgebaut werden, indem die elastischen Rundstift "P" am Filterrahmen herausgenommen werden. Zur Entnahme des Rundstiftes müssen zunächst dessen beide Enden zusammengedrückt werden, wie in der Abbildung gezeigt. Danach kann er aus der Rahmeneinfassung herausgenommen werden.
Beim Reinigen der Filternetze ist vorsichtig zu arbeiten, da die Ränder unregelmäßig sind. Verwenden Sie daher geeignete Schutzhandschuhe.
Sollte diese Anweisung nicht eingehalten werden verliert der Filter seine Wirkungskraft und führt zu Störungen beim Garen.




19

• Die Edelstahlteile täglich mit lauwarmem Seifenwasser reinigen, gründlich mit reinem Wasser abspülen und sorgfältig trocknen.
• Zur Reinigung der Edelstahlteile keinesfalls Metallwolle, Bürsten oder Schaber aus Normalstahl verwenden, da zurückbleibende Eisenreste Rostbildung bewirken können.
• Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet werden:
-Die Stromversorgung unterbrechen und die Wasser- und Gashähne schließen;
- Alle Stahlflächen energisch mit einem knapp in Vaselinöl getränkten Lappen abreiben, um einen Schutzfilm herzustellen;
- Den Raum regelmäßig lüften.

### 6.4. PERIODISCHE WARTUNG DES DAMPFGENERATORS (SOWEIT VORHANDEN)

• Eine übermäßig Kalkablagerung im Dampfgenerator wird durch das Aufleuchten der folgenden **Led** gemeldet



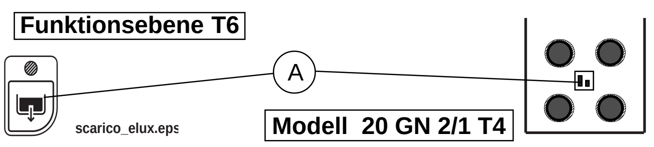

Diese zeigt an, daß eine Entkalkung notwendig ist.
**Der Hersteller verweigert jegliche Haftung, falls diese Anweisungen nicht befolgt werden. Die Garantie umfaßt nicht den Austausch oder die Reparatur von Bauteilen, die durch Kalkablagerungen geschädigt wurden, wenn die Wasserversorgung nicht den angegebenen Merkmalen entspricht (siehe diesbezüglichen Abschnitt).**

Das Entkalken kann auf zwei Arten durchgeführt werden:
- mit 100% Essig;
- mit chemischen Entkalkungsmitteln (unter sorgfältiger Einhaltung der nachfolgenden Anweisungen).

**Zur Vornahme dieser Arbeiten muß das Gerät eingeschaltet sein.**

#### 6.4.1 ENTKALKE MIT 100% ESSIG

1) Den Hahn der Wasserversorgung schließen.
2) Den Dampfgenerator durch Betätigen Taste **"A"** vollständig entleeren



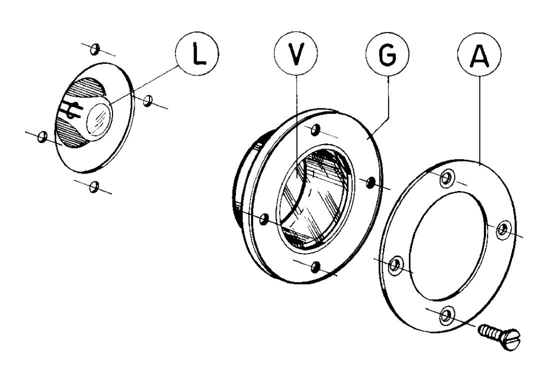

oder das Wasser von Hand ablassen (Hebel unter der Bedienblende bei allen anderen Modellen)
3) Nach einer Minute, den Ablaß des Dampfgenerators wieder schließen (mittels Taste oder Hebel).
4) Den Plastikstopfen vom Zulaufrohr des Dampfgenerators abnehmen und ca. 9 Liter reinen Essig einfüllen.
5) Den Wasserhahn öffnen
6) Den Ofen mit der Garmethode “Dampf” 20 Minuten lang in Betrieb setzen.
7) Den Ofen ausschalten und 60 Minuten abwarten.
8) Den Ofen weitere 10 Minuten lang in Betrieb setzen.
9) Ausschalten und 60 Minuten abwarten.
10) Bei geöffnetem Wasserhahn das Ablaßventil des Dampfgenerators wieder öffnen und den Generator entleeren (mittels Taste oder Hebel).
11) Den Ofen abschalten.
12) Den Generator mit Hilfe eines in das Rohr eingeführten Gummischlauchs ausspülen, bis aus dem Ablaß sauberes Wasser austritt.
13) Den Stopfen wieder anbringen und den Ablaß des Dampfgenerators (mittels Taste oder Hebel) schließen.

#### 6.4.2 ENTKALKEN MIT CHEMISCHEN MITTELN

Das Entkalken mit chemischen Produkten muß aufgrund der Anweisungen des Lieferanten vorgenommen werden (Lieferfirmen von Reinigungsmitteln).
Beispielsweise ist bei Verwendung des Entkalkungsmittels ECOLAB Typ “STRIP-A-WAY” wie folgt vorzugehen:
• Die entsprechenden Anweisungen aus dem vorigen Kapitel befolgen und durch das Zulaufrohr des Generators 2,5 Liter Entkalker und 6,5 Liter Wasser einfüllen.
• Den Ofen mit der Garmethode “Dampf” 12 Minuten lang in Betrieb setzen.
• Ausschalten und 40 Minuten abwarten.
• Den Ablaß des Generators öffnen und aufgrund der Anweisungen des vorigen Abschnitts weiter vorgehen.

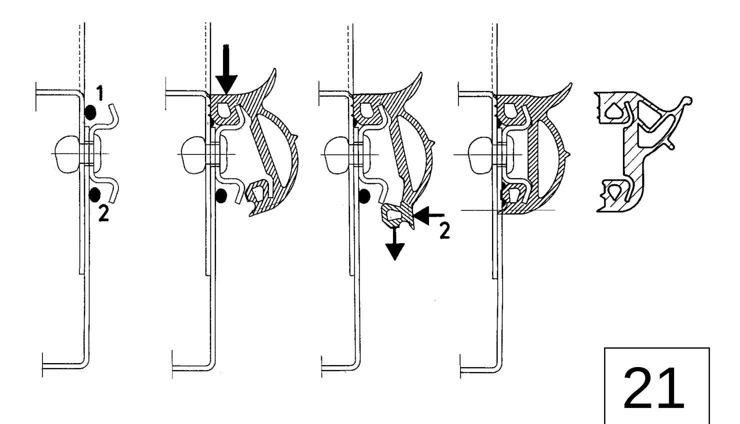
**WICHTIG**
**Der Dampfgenerator muß mit Hilfe eines in das Zulaufrohr eingeführten Schlauchs sorgfältig ausgespült werden, um auch geringste Rückstände von Entkalkungsmittel zu beseitigen.**
• Den Stopfen wieder anbringen und den Ablaß des Dampfgenerators (mittels Taste oder Hebel) wieder schließen.
Nach Ausführung obiger Arbeiten sollte der Ofen 30 Minuten lang leer mit Dampfzyklus C3 betrieben werden.

**Austausch der Lampe für die Zellenbeleuchtung** (Abb."20")
Sollte die Lampe der Ofenbeleuchtung durchgebrannt sein, ist diese wie folgt auszutauschen:
• Die Stromversorgung des Geräts abschalten.
• Die vier Schrauben lösen, mit denen der Gewindering "A" der Lampenfassung befestigt ist und das Glas "V" zusammen mit der Dichtung "G" entfernen.
• Die Halogenlampe "L" entnehmen und gegen eine Lampe mit gleichen Eigenschaften austauschen (12V - 20W - 300°C). Verwenden Sie dabei ein sauberes Stück Papier oder einen Lappen, um den direkten Kontakt mit den Fingern zu vermeiden.
• Das Schutzglas mit richtig montierter Dichtung wieder in die Aufnahme einsetzen und den Gewindering mit den 4 Schrauben befestigen, nachdem die Dichtung mit für den Nahrungmittelbereich geeignetem Silikonfett geschmiert wurde.



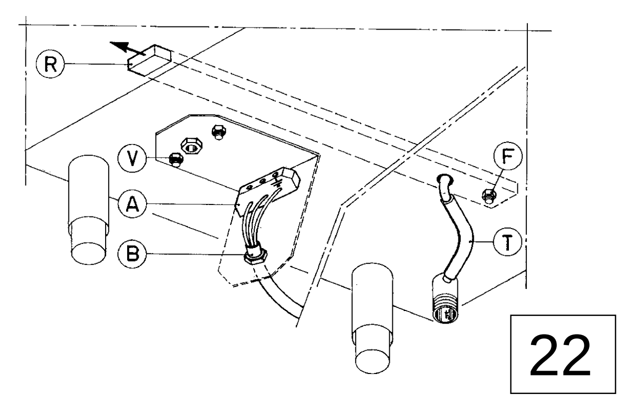

20

**Austausch der Türdichtung** (Abb. "21")
**Hinweis**: Die Dichtung der Ofentür unterliegt der Alterung una verschleißt mit der Zeit. Sie sollte deshalb ausgetauscht werden, sobald Verhärtungen oder Bruchstellen festzustellen sind.
Zum Austausch der Dichtung ist wie folgt vorzugehen:
• Die Dichtung aus ihrer Aufnahme herausnehmen und diese von eventuellen Silikonresten befreien.
• Etwa Silikonversiegelung an den Stellen "1" und "2" auf den Halterahmen der Dichtung geben.
• Die neue Dichtung montieren. Dazu ist zunächst das innere Profil "1" unter den entsprechenden Rand des Befestigungsrahmens einzuführen. Beginnen Sie dabei an den Ecken.
• Das äußere Profil "2" der Dichtung mit Hilfe eines Hakenwerkzeugs in die entsprechende Aufnahe einsetzen.




21

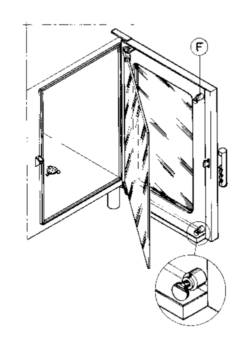
**Auffangbecken für Kondenswasser** (Abb. "22")
Periodisch den Verschmutzungszustand des Gummischlauchs **"T"** bzw. des Anschlusses desselben an den Ablaßkollektor prüfen, falls sich das Kondensatauffangbecken **"R"** mit Wasser füllen sollte. Dazu ist der Schlauch **"T"** aus seiner Tülle herauszunehmen und sorgfältig zu reinigen.
Das Kondensatauffangbecken **"R"** kann von vorn herausgezogen werden, nachdem der Ablaßschlauch **"T"** entfernt und die Befestigungsschraube **"F"** am externen Boden des Ofens gelöst wurde.




22

**Reinigung und Funktionskontrolle der Ablaßanlage**
Das Ablaßrohr regelmäßig reinigen und überprüfen, daß keine Verstopfungen vorliegen, die zum Ablassen des Wasser führen können.

**Reinigung der Innenflächen der Glasscheiben der Ofentür** (Abb. "23")
Diese Arbeiten müssen vorgenommen werden, wenn die Glasscheiben der Tür erkaltet sind, und ohne scheuernde Lappen oder Reinigungsmittel zu verwenden.
Die Innenflächen sind zugänglich, nachdem das mit Scharnieren an der Tür befestigte Glas geöffnet wurde.
• Bei offener Tür den oberen und unteren Anschlag "F" um 180° drehen (dazu die abgerundete Spitze eines Tafelmessers in die Nut einsetzen). Danach das innere Glas öffnen.
**Der Öffnungswinkel dieses Glases ist durch einen Anschlag am unteren Schanier begrenzt.**




23

Nach der Reinigung, das interne Glas wieder an den Gumminoppen anlegen und die Anschläge um 180° drehen.